PRAKTYCZNA PANI

Nr 11

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

11 MARZEC 1939

rok V

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty



Bieżnik (laufer) z kwadracików kolorowego płótna. (Opis w tekście).

Lala na Fis'ie

Slalom Pań

(Dokończenie)

W dniu wyznaczonym na stalom, czyli 12-ego lutego, niebo było pochmurne i zanosiło się na śnieg.

— Dzisiaj przyda ci się twoje futro — powiedziałam do Lali. — Jest mróz, a na Kalatówkach na pewno będzie dmuchać.

— Żartujesz chyba?! Wcale nie mam zamiaru brać futra. Nie mogę przecież wiecznie w nim chodzić. Jeszcze kto pomyśli, że nic innego nie mam do włożenia. Ubiorę się w zamszową kurteczkę. Nie miałam jej na sobie dotychczas ani razu.

— Jak chcesz. Ale uprzedzam, że zmarzniesz, a ja ci mojego futra nie pożyczę, choćbyś się zamieniła w słup lodu.

W drodze na Kalatówki, która jest na szczęście znacznie krótsza niż na Kondratową, złapała nas zamieć. Śnieg walił ze wszystkich stron, oblepiał twarze i ubrania, wiatr przenikał do kości. Lala szczękała zębami, ale udawała jeszcze, że jej ciepło. Wyobrażałam sobie jak zmarznie stojąc na górze. Zadymka spędziła wiele osób, które przyszły wcześniej na slalom panów, to też spotkałyśmy więcej wracających niż idących.

— Wszyscy wracają, na pewno już się skończyło — powiedziała cicho Lala.

— Wracają patałachy, które boją się śniegu, ale przecież my się nie boimy. Nie jest ci chyba zimno? — podeszłam ją chytrze.

— Nie... jest mi wprost gorąco — kłamała jak z nut Lala, — ale obawiam się, że nic nie zobaczymy, więc po co mamy się męczyć?

— Jak chcesz, to wracaj. Ja idę.

Lala nic nie odpowiedziała, ale minę miała urażoną. Mimo to przyjęła bez protestu szalik, który jej dałam, gdyż tyrolski kapelusik z piórkiem siedział jej dosłownie na czubku głowy, a jedwabna chusteczka na szyi na pewno nie grzała.

Na Kalatówkach przy hotelu Lala przystanęła:

— Wstąpmy tu na chwilę, choć na łyk gorącej herbaty! — jęknęła błagalnie. Ale ja tym razem nie miałam litości, tembardziej, że już było późno.

— Wstąpimy po slalomie. I tak przecież widzisz jakie tłumy oblegają hotel. Nie dostaniesz się choćbyś na głowie stanęła.

Poszłyśmy więc dalej, jednak aby zobaczyć cośkolwiek przez tumany śniegu, trzeba było wspiąć się stromo pod górę po bardzo wyślizganym zboczu. Przy trasie slalomu było jeszcze sporo bohaterów, którzy z pledami, derkami i kożuchami na głowach trwali na posterunku, obserwują zawodników lawirujących w śnieżnej mgl między bramkami pod postacią chorągiewek. Czasami wiatr zmieniał się w istny huragan, tak że z trudem utrzymywało się równowagę.

— Gdzie ty mnie ciągniesz? Po co to wszystko? Cała się tu odmrożę! — zaczęła jęczyć Lala, potykając się co parę kroków i przytrzymując rozpaczliwie kapelusz, który gwałtownie chciał sfrunąć. Przypominała, tak jak i zresztą wszyscy, bałwana ze śniegu, gdyż nawet na brwiach i rzęsach osiadły jej istne lawiny. Dałam jej swoje futro, bo czułam, że za chwilę zacznie płakać. Swoją drogą miała szczęście, gdyż nie stałyśmy długo. Wobec fatalnych warunków atmosferycznych, slalom pań przełożono na dzień następny.

Nazajutrz pogoda była normalna, Lala nauczona smutnym doświadczeniem ubrała się względnie do rzeczy i nawet wyjątkowo prędko, tak że na Kalatówkach zjawiłyśmy się punktualnie.

I tym razem bezapelacyjne zwycięstwo odniosła Christl Cranz w czasie 2:36,3, druga była Szwajcarka Schaad (2:46,5), trzecia May Nilsson Szwedka — czas 2:55,8. Dużą niespodziankę zrobiły Polki, zajmując zupełnie dobre miejsca. Stopkówna była 8-ma (3:21,1), zaraz po Schou-Nilssen, a Marusarzówna Maria 9-ta, a więc pokonały takie zawodniczki jak mistrzyni Francji Villan i doskonałe Szwaj-



carki: Steuri, Arx-Zogg i Osiring. Zawiodły znów: Bornetówna, zajmując ostatnie miejsce i Baeckerówna, która slalomu nie ukończyła.

Lala patrzyła na narciarki, męczące się na miejscami oblodzonym stoku, z wyraźnym politowaniem:

— Po cóż właściwie one utrudniają sobie życie, jeżdżąc akurat między tymi chorągiewkami? Zjechałyby prosto tak jak ostatnim razem i trwałoby to znacznie krócej.

— Moja Lalu, to jest przecież slalom, druga konkurencja kombinacji alpejskiej! — Lala wzruszyła tylko ramionami:

— Jak to się nazywa to przecież wszystko jedno, chodzi o to, że nie ma w tym żadnego celu. Przecież normalnie w górach nigdzie takie chorągiewki nie rosną.

Widząc zaś jak Niemka Hofferer przewróciła się osunęła w dół po lodzie dobre kilkanaście metrów, Lala pokiwała smutnie głową:

— Biedna kobieta, jak ją sponiewierało! Umarłabym ze wstydu, gdyby mi się coś podobnego zdarzyło! — i gwałtownie zaczęła machać ręką, bo akurat spostrzegła w tłumie Norwega i Melę.

Wieczorem, gdy już leżałyśmy w łóżkach, Lala powiedziała sennie:

A widzisz, jednak wygrała ta Francuzka. Jeśli chodzi o sprawy kobiece, to tylko Francja. Niemcy nie mają absolutnie nic do powiedzenia.

Spojrzałam na nią zdumiona:



— Jaka Francuzka?

— No ta ładna, Nicole Villan. Ta której fotografie były w kurierze.

— Lalu bredzisz. Kombinację alpejską wygrała i tytuł mistrzowski zdobyła Niemka Christl Cranz, drugie miejsce ma Szwajcarka Schaad, trzecie Lisa Resch, czwarte Nilsson, a Villan jest dopiero 10-ta za naszą Stopkówną. Ponieważ jest najładniejsza ze wszystkich zawodniczek, została obwołana „Miss Fis", ale to tytuł zupełnie niepoważny.

Lecz Lala nie słyszała mych wywodów, albowiem w trakcie ich zasnęła smacznie. Gdy gasiłam światło szepnęła jeszcze przez sen.

— Musimy iść na rozdanie nagród. Mają być na zakończenie ognie sztuczne i chcę się pożegnać z moim Norwegiem, którego pewnie już nigdy... nigdy nie zobaczę...

Janina Ratyńska

Mgr Janina Krausowa

Juliusz i Kora

(Dokończenie)

„5 kwietnia. Cholera w Paryżu. Z rana przyszedłszy do drukarni, zastałem całą skonsternowaną. Chłopiec mały 15-letni umarł na cholerę. Musiałem pójść do salonu cieszyć i upewniać panny, aby się nie lękały. Wystawcie sobie, że, kiedy chłopiec konał, kiedy wszyscy rzemieślnicy stali wokoło bladzi i przerażeni ,tak, że nikt się tknąć chorego nie ważył, moja kochana Kora sama otworzyła mu usta i dawała lekarstwo; gdy się o tym dowiedziałem, chciałem gwałtownie w obecności wszystkich chwycić ją i pocałować; szczęściem, że rozwaga przybyła mi w porę".

„Moja kochana Kora". Wyrażenie to najlepiej wskazuje, jakie uczucia tego dnia ożywiały serce poety, oczarowanego nie tylko urodą panienki, ale i powieściowo bohaterskim jej postępkiem. Jakby scena z bajronistycznego poematu! Istotnie, żadna kobieta od czasów Ludki „do zbielałej róży podobnej", nie zrobiła na Juliuszu podobnego wrażenia. Miałaś wielkie atuty w ręku, śliczna Koro, ale coś z nich wykorzystała?... Nie umiała przecież córka paryskiego drukarza stanąć obok swej imienniczki. Mohikanki. Z poetą trzeba umieć postępować, działać na jego wyobraźnię, czarować nie tylko płomieniem oczu i wiosenną urodą, ale i postępowaniem swoim co dzień mu zadawać po dwanaście uroków wesołych i dwanaście uroków smutnych, i dbać, aby wszystkie były piękne... Kora, mając „Hiszpanki krój", bezpośredni i dziewczęco namiętny, nie znała poetycznej dyplomacji miłości, zalotnych uśmiechów i zimnych słów, gorącego śpiewu i zdumionych spojrzeń. Najprościej zdradziła to, co czuła. O, zbyt prędko, jak dla wyobraźni poety!... I to właśnie go do niej zniechęciło. Skąd mogła wiedzieć Kora z mrocznej uliczki d'Anjou, że jej północny poeta pisał w tym samym czasie do matki, do odległego Krzemieńca: „Ja ciebie, Mamo, upewniam, że już dosyć kochałem się i nie proście Boga, żeby wasz Julek był kiedy drugi raz takim wariatem, jak wtenczas, kiedy miał lat 17, bo nie wiem, czyby wyszedł z tego paroksyzmu...".

To też, gdy z zachowania Kory najmniej wtajemniczonemu wyczytać było łatwo, że Monsieur Jules jest jej bardzo, ogromnie, nad życie miły, serce Juliusza szybko zaczęło ostygać z parutygodniowego zadurzenia. Tymczasem — popularny u poetów sposób zdobywania z interesującą osobą upragnionego sam na sam — Słowacki zaczął Korę uczyć po polsku. Oczywiście zwierza się z tego matce:

„8 kwietnia. Zacząłem dziś rano pannę Korę[1]) po polsku uczyć; dziwne prawdziwie moje lekcje; starsza siostra bardzo z tego kontenta. Przypominam sobie, że raz, kiedy jej mówiłem, jak miłość chłopców ukształca, odpowiedziała mi, że i panny bardzo się wykształcają: chce więc zapewne, aby się panna uformowała. Bardzo dobrze. Zdaje mi się jednak, że na zły wpadła sposób. Panna Kora płakała cały ranek, nim ja przyszedłem; dziwna dziewczyna, mówiłem wam, że Hiszpanki ma za-krój...".

Nie wiemy, jakie Kora robiła postępy w języku polskim (chciała rozumieć poezje Słowackiego, które miały wyjść z druku już za kilka dni), ale postępy w miłości są więcej niż pewne. Tylko, że ze względu na charakter Juliusza był to istotnie „zły sposób". 23-letni poeta ,widząc naiwne rozkochanie dziewczyny, zaczął słowa miłości dla żartu przeplatać drwinkami, złośliwostkami:

„4 lipca... Gniewasz się na mnie, kochana Mamo, że nic o pannie Korze nie piszę; milczenie moje nie dowodzi, abym się szczerze zakochał, nie; wszystko, jak było, wiernie opiszę, choć może śmiesznym się wam wydam. Przez grzeczność kiedyś powiedziałem pannie Korze, że ją kocham; ona mi się przyznała ,że mnie także kocha, a wtedy zapytałem ją, co zrobi, jak ją kochać przestanę; odpowiedziała mi, że się otruje, albo się utopi, a z tej odpowiedzi widać, że się urodziła na brzegach Hiszpanii. Od tego czasu postanowiłem dowieść jej, że się ani zabije, ani utopi, chociaż ja kochać przestanę. I zacząłem kaprysić, przyprowadzałem ją do gniewu, dawałem uczuć, że jeszcze dziecko, słowem, mściłem się na niej za wszystko, co kiedykolwiek od wietrznic, jak mówi Bohdan Zaleski, ucierpiałem. Nie wiem, z jakiej przyczyny, ale wpadła w gorączkę, w gorączce miała délire, a z tego siostry musiały się tajemnicy jej serca dowiedzieć; widząc, że nadto zły byłem w mojem postępowaniu, postanowiłem, aby mnie zapomniała; powiedziałem jej to i przez miesiąc nie poszedłem do nich".

Niezbyt ładnie epizod ten świadczy o Juliuszu. Czyż wystarczający to powód — mścić się na Korze za to, że Ludwika Śniadecka go nie kochała? Ale któż z ludzi jest bez winy... Młodemu poecie znudziła się pierwsza miłość szesnastolatki. Poezje zostały już wydrukowane, nie było po co przychodzić an uliczkę d'Anjou — Dauphi-

[1]) W ciągu trzech dni zapodziała się gdzieś „moja kochana Kora", a zjawiła się już oficjalna „panna Kora". O, zmienny poeto!

nė. Łzy i uśmiechy Kory straciły swą atrakcyjność. Łatwo mu było postanowić, że przez miesiąc nie zajrzy do salonu panien Pinard, szczególnie, że czas i myśli jego zajęła bez reszty pisana w tym czasie „Duma o Wacławie Rzewuskim".

A Kora? Biedna Kora? Ile musiała nocy przepłakać, ile godzin w samotnym smutku przepędzić! Nie miała jednak tym się skończyć znajomość Juliusza z Korą. Po miesiącu stosunki nawiązały się na nowo dzięki przypadkowemu w Jardin des Tuilleries spotkaniu (cytujemy nadal wyjątki z listów Słowackiego do matki).

„Pozaprzeszłej niedzieli, przechodząc przez modną aleję Tuilleries ogrodu, wśród tłumu wyelegantowanych dam ujrzałem znów pannę Korę z siostrami. Ukłoniłem się zdaleka i przeszedłem. Ale pani Barateau, jej siostra, posłała swego kuzyna, żeby mnie szukał i przyprowadził. Wróciłem więc do miejsca, gdzie damy siedziały, z bardzo wesołą twarzą siadłem przy nich na krześle, gadałem przez godzinę. Panna Kora czerwieniła się i bladła. Potem damy wstały; musiałem pani Barateau ofiarować rękę i odprowadzić do domu. Przechodząc przez most królewski, Kora, która szła naprzód, zatrzymała się i zapytała siostry: „Z którego to mostu la duchesse de Guiche rzuciła się w Sekwanę?". Uczułem, że to zapytanie było delikatnem przypomnieniem mojej niestałości i uśmiechnąłem się... Od tego czasu widziałem je znów kilka razy w ogrodzie; siadam przy nich czasem na kwadrans..."

Spotkanie przypadkowe w modnym Jardin des Tuilleries nawiązało znowu przyjazny stosunek. A Kora była jeszcze bardziej zakochana niż przedtym. Znowu zaczęło się mówienie sobie per ty, codzienne poranne najczęściej wizyty Juliusza na Rue d'Anjou i wieczne zwierzenia (z czego?) Kory, która wszystkie swoje maleńkie dziewczęce tajemnice szeptała poecie „jak pacierz". Porównywać go zaczęła do bohatera świeżo wydrukowanej „Corinne" pani de Stael,, Oswalda. Juliusz na to wszystko łaskawie pozwalał, rozbawiony w tym czasie, wesół, elegancki, pozujący nieco na dandysa. Tak, na dandysa! Sprawił sobie bowiem właśnie nasz poeta „białe szarawarki, kamizelkę białą kaszmirową w ogromne, różnokolorowe kwiaty, tak, jak dawne suknie damskie, i kołnierz od koszuli odłożony; do tego dodajcie laseczkę z pozłacaną główką i glansowane rękawiczki, a będziecie mieli Julka". Na strój ten nawet obce damy wykrzykiwały z zachwytem: „Jaki piękny kostium!", jeśli więc takie drobnostki bawiły w owym czasie poetę, nic dziwnego, że bez protestu pozwalał i na sentymentalne wzdychania ślicznej Kory. Że wzdychania przeplatane były i całusami, z tego sobie Juliusz nie robił skrupułów... W tym stanie rzeczy przyszedł dzień 20 lipca — wieczorek u panien Pinard — i znowu, nie wiadomo dlaczego, zmiana nastroju: „Byłem na wieczorze muzykalnym u panien Pinard. Widziałem, że Kora uprzedziła dobrze o mnie panienki, bo patrzały na mnie z ciekawością. Anais, najstarsza, uprzedziła mnie, żebym ściśle strzegł mego serca, bo mi go jedna z panienek śpiewaniem ukradnie. Nieszczęściem, panienka owa była zakatarzona, i z sercem nie przeszytym strzałą uszedłem, a może dlatego, że była nieładna. Zły byłem na Korę, że się koło mnie ciągle kręciła i kiedy mnie prosiła, abym przyszedł we czwartek, odpowiedziałem „zobaczę" z najzimniejszą krwią...".

Ach, te fantazje, te fantazje Juliusza!... No, ale od czegóż był poetą? Zresztą, po paru dniach znów mu się humor na lepsze odmienił. Znowu przeżył miły tydzień, łaskawy dla Kory. Otrzymał list od matki, poezje jego chwalono w Krzemieńcu, panny Pinard przepadały za nim, nie tylko Kora, ale i trzpiot Nelly, i sawantka Anais uważały go za bardzo „aimable", utwory jego naokoło chwalono. Nic więc dziwnego, że przychodząc któregoś dnia, jak się to często zdarzało, na obiad na Rue d'Anjou, przyniósł w prezencie uszczęśliwionej Korze „prześliczny" sztambuch. W sztambuchu tym wpisał własnych kilka wierszy, nie polskich jednak, ale po francusku. Panny Pinard — mało inteligentne, nie wyłączając „sawantki" Anais — nie poznały się na pięknie tych poezji, ale gdy je pokazały paru poetom francuskm, drukującym u nich swe utwory, a ci je ogromnie pochwalili, panny wpadły w ekstazę. Miło było Słowackiemu być podziwianym, ale wolałby zapewne, aby jego wybranka bez czyichś rad sama go najlepiej rozumiała.

Kora nie była inteligentna. Ale, jak każda kobieta, a do tego kochająca prawdziwie, posiadała inteligencję serca. Upływało lato, w czasie którego częste były spotkania „przy księżycu, pod pomarańczowymi drzewami Tuilleries ogrodu". Był czas się przekonać, że Juliusz daleki jest od prawdziwej miłości. I tu okazało się, że Kora istotnie „coś hiszpańskiego" miała w sobie: była dumna. Zrozumiawszy, jak rzeczy stoją, stoczywszy walkę ze sobą, sama poprosiła Juliusza — aby się nie widywali więcej ze sobą.

Juliusz — poeta to zrozumiał:

„4 pazdziernika... Z Korą także rozstaliśmy się; nie gada do mnie. Nie kochałem jej, spostrzegła to, i widać, że dumna dziewczyna; ale widzę ją czasami, a zawsze coraz bardziej blada... Szczęściem, że zima nadchodzi, będzie więc tańcować, a ma lat tylko 16 i ładna, więc zapomni...".

Nie zapomniała... Przyszły słoty jesienne i mgły, ogród des Tuilleries opustoszał, nadeszła znowu w blaskach nowa wiosna i Kora pamiętała. Pamiętała długo, długo... Zginął jej sprzed oczu Juliusz na szerokich szlakach świata... Życie ma swoje prawa. Po paru latach piękna Mademoiselle Cora Pinard zaślubiła niejakiego Monsieur Chamfleury, milionowego posiadacza wielkich zakładów stolarskich w Passy, dała mu czworo dzieci, słynąc nie tylko z urody, ale i z godnych uwielbienia cnót, nieczęstych w swawolnej Francji sprzed stu lat. A gdy w Paryżu, 4 kwietnia 1849 roku, zmarł Juliusz Słowacki, ona jedna, dawna Kora z uliczki d'Anjou, była na jego pogrzebie, ona to znosiła na samotny grób snopy kwiatów. Po jej śmierci czyniły to przez długi czas jej dzieci. Miłość jej istotnie przeżyła śmierć...

Maleńki epizod w życiu Juliusza? Nieważne zdarzenia? Czyż o nich nawet mówić warto?... A jednak ona, ta szesnastoletnia śliczna Kora, córka drukarza Pinard z Rue d'Anjou, była tą kobietą, która Słowackiego najwięcej w życiu kochała!...

Wątroba jest filtrem dla krwi

Kardynał Eugeniusz Pacelli został w dniu 1 marca obrany Papieżem i przybrał imię Piusa XII

W chwili ogłoszenia wyboru numer naszego tygodnika był już w druku, możemy więc obiorowi nowego Papieża poświęcić tylko słów kilka, odkładając szersze omówienie radosnego wydarzenia do następnego numeru. Sam fakt, że obrany został bliski współpracownik zmarłego Piusa XI przyjaciela Polski i Polaków, budzi w nas głęboką radość.

K. Lęgotke

ZAGUBIONE DZIECIŃSTWO

Powieść

— Poczekaj, Ewo, chwilę. Zaraz będziemy mogły pomówić spokojnie. Opowiesz mi wszystko. Co i jak.

Ale Ewa nie może już drugi raz. Już się zacięła w sobie, zamknęła na dziesięć mocnych zamków. Chce jak najprędzej porzucić ciepły, dziecinny pokój, który nie jest jej pokojem. Taka duża, dorosła dziewczyna zazdrości małemu Leszkowi i tej matczynej półpiosenki i tego że go matka usypia pocałunkami w bure, senne oczy.

Cicho, cicho — trzeba odejść. Cicho, cicho. Niech synek śpi.

Tylko że każde dobre słowo matki Leszka trzeba zapamiętać dlatego właśnie że było dobrem.

*

Ewa jest doprawdy śmieszną, niemądrą dziewczyną. Mieszka w Maszowie już od tygodnia a co wieczór staje na nowo zadziwiona nad świeżo rozpostanym łóżkiem.

Dni są tak długie i pełne wrażeń, tak ogromną przestrzenią czasu oddzielają noc od nocy, że Ewa zapomina i za każdym razem zaskoczona jest różowością ścian swego pokoju i świeżością pościeli. Delikatnie przesuwa palcami po kołdrze i poduszce, odchyla podpinki i nie może uwierzyć: nic się nie strzępi, ani nie rozłazi, i wierzchy i spody lśnią jednakową gładką czystością. Ewa ściąga prześcieradło z rogu łóżka, aby przekonać się, że materac w niebieskie pasy jest tak samo nowy, solidny i świeży. Na próżno szuka tu i tam dziury czy scerowania.

Cichutko skrzypią pod palcami sprężyny, kapa przerzucona przez poręcz pachnie trochę krochmalem i mydłem a trochę macierzanką. Ewa kręci głową. Pod stopami ma podłogę z sosnowych desek wyszorowaną aż do żółtawego koloru drzewa, przykrytą przed łóżkiem barwnym wełniakiem, ponad nią wisi sufit biały jak rozwieszone, cienkie napięte płótno. Ściany są jednostajnie różowe i miłe, firanki w oknie przybrane klockową koronką, a miednica i dzbanek w kącie pokoju świecą polewą gładkiej emalii.

Wszystko zadziwia tak jak własne, wyglansowane pantofle, o które Ewa potyka się co ranek na progu. O, nie, nie jest przyzwyczajona, aby ktoś czyścił jej obuwie, to ją dziwnie krępuje i zawstydza. Za to cieszy się, że „tam na dole" doskonale „potrafi się znaleźć". Nie czuje żadnego zażenowania, ręce, nogi, głowa są na swoim miejscu i Ewa może lekko i swobodnie przepływać przez pokoje pod bacznym okiem pani dziedziczki.

Ewa śmieje się. Rozkłada szeroko ręce i przymruża oczy. Malgré tout — jest dobrze ułożona ta dziewczyna z czerniakowskiego podwórka, córka robotnicy z „Polkostu".

Świeca ścieka grubymi kroplami stearyny na mosiężnym lichtarzu. Knot skwierczy i trzaska, dygocze znanym płomieniem jak mała naftowa lampka. Fioletowych kwiatów na ścianach nie ma. Kwiaty nie plują ze ścian ordynarnym fioletem wprost w oczy. Stoją w wazoniku na półce barwną plamą rabatkowych nagietek. Pokój Ewy („oddzielny" pokój z pełnym utrzymaniem, pensja — do umowy, zwrot połowy kosztów podróży) mieści się na piętrze. Tuż przed oknem rośnie strzeliście ponad dwór topola, przecina szyby cieniem rozchybotanych gałęzi. Hen, za topolą a przecież pod tym samym rozmigotanym letnim rozbłyskiem gwiazd niebem pozostała Warszawa wraz z Teklą i Halszką i Klarą i Marią i Michasiem. Mój Boże, Michaś klnie pierwszorzędnie, z roku na rok coraz lepiej, jak prawdziwy czerniakowski andrusiak.

Mój Boże, maszowski dwór jest wielki, czysty, pełen niespodzianek. Na przykład — jadalnia. Przypomina kaplicę dzięki półkolistym niszom okien i różni się zasadniczo od pozostałej, niedawno dobudowanej części domu. W jadalni portrety napawają Ewę uczuciem podziwu i zachwytu, chciałaby przed każdą wąsatą, nadętą twarzą maszowskich dziedziców składać głęboki ukłon i chodzić w zasięgu ich spojrzeń cicho i na palcach. A tuż obok w nowoczesnym saloniku pani dziedziczka gra na pianinie. Toczą się, toczą wesołe dźwięki jak rozsypane ze sznurka korale. Chciałoby się przytupnąć i podskoczyć, sfrunąć oknem w ogród pełen słońca, nurzać w soczystej zieleni traw, zataczać od malin do porzeczek, do agrestu, od jabłoni do jabłoni.

Pani dziedziczka gra na pianinie. Wiatr tarmosi w otwartych oknach firanki, chce je w ogród wyszarpnąć i rzucić zwiewnym obłokiem na złotopłate dalie.

Elisia na werandzie czyta dziecięcym, cienkim głosikiem, — Dla—dla—cze—go na—na—le—ży szchczsz...

Rozgląda się tu i tam trochę skośnymi oczami małego pajaca. Każda następna czytana sylaba jest wyższa o ton od poprzedniej. Głosik naciąga się jak mocno naprężona nitka, która wreszcie musi się urwać. Ewa pilnuje swych ust i swych oczu: nie wolno parsknąć śmiechem, choćby ten śmiech nie wiadomo jak dusił za gardło i łechtał mięśnie twarzy.

— Dlaczego należy czcić Pana Boga — powtarza Ewa.

— Tak, dla—dlaczego należy szchszczcić Pana Boga — zgadza się cienko Elisia. Wodzi oczami po twarzy Ewy, a widzi wszystko jednocześnie: i osę na sosnowym stole i przejeżdżającą drogą bryczkę i plamy słońca tańczące po ścianie i Abę brązową wyżlicę, która tarmosi zabłąkane na gazonie kur[illegible]o.

Lekcje religii są najgorsze. Elisia jest małym, zabawnym pajacem. Zadziera wysoko głowę, unosi do góry trójkątne brewki i pyta poważnie:

— Czy Ewa była krzywa?

Cóż tu odpowiedzieć! Ewa — krzywa. Dlaczego krzywa?

— Tak — wyjaśnia Elisia swe dziecięce rozważania — Pan Bóg zrobił Ewę z adamowego żebra. Żebro jest wygięte.

Śmiech chwyta Ewę za ramiona, unosi ręce ku twarzy, łaskocze pod pachami. To przecież nie ona miała być krzywa tylko Ewa—Adamowa z raju. Dla—dla—dlatego że—że—że—żebro... Trudno jest się borykać ze śmiechem wobec Elisi i jej zapytań. Elisia nie jąka się, ani zacina, broń Boże, tylko czytając zabawnie rozdziela i powtarza sylaby.

... te—te—go Łu—ka—ka—kasza — czyta Elisia.

— Świętego Łukasza — powtarza płynnie Ewa.

Pani dziedziczka gra na pianinie. Krągłe jak korale tony zsypują się do ogrodu, dzwoniąc o parapet okna. Miło jest ukradkiem z werandy spoglądać na białe ręce pani dziedziczki roztrzepotane nad klawiaturą. Elisia kiwa się nad książką jak mały zadumany bocianik. Przysiadła na brzegu ławki na jednej nodze, tarmosi ją palcami za piętę, drugą wolną macha w powietrzu pod stołem.

— Mamusia jest wróżką jasnowidką — zwierza się Ewie głośnym dziecięcym szeptem — wszystko wie choć nie patrzy: i co robi Agnieszka i co robi Jaśka—Barnaśka i co się dzieje w czworakach i to, że jak ojciec jest w Lublinie...

— Elisiu czytaj — przerywa Ewa.

Elisia chmurzy się i marszczy mały, krótki nosek, patrzy poważnie i zabawnie kącikami ukośnych oczu. Pani dziedziczka przerywa granie. Staje w oknie wysmukła i strzelista z ogorzałą twarzą, bacznymi oczami, z hardą głową o chłopięco przystrzyżonych włosach. Gdzieś się zapodzia-

ły białe ręce z nad klawiatury, ręce — dawnej Marii.

— Pani jest zbyt sumienna, panno Ewo. Niech już pani zwolni Elisię. Musimy zjeść wcześniej obiad, po południu jedziemy na stację do Izbicy.

— Przyjeżdża wujek Boguś — informuje Elisia.

— Pojedzie pani z nami — kończy pani dziedziczka.

Ewa nie chce pojechać. Tłumaczy się, że woli w domu. Zasłania listem, który koniecznie dziś chciałaby napisać do Marii. Tak, tak, bardzo chciałaby, wolałaby, o ile pani dziedziczka będzie łaskawa, jeśli pozwoli. Pani dziedziczka przerywa sucho i ostro.

— Ależ dobrze, jeśli pani woli pozostać w domu, proszę.

Droga do Izbicy wiedzie przez wieś. Trzeba wyminąć dwa długie szeregi chłopskich przykucniętych chałupek, przysłonionych aż po strzechy pędzlami malw, oddzielonych od siebie tykami chmielu. Na drodze kwękają i tłuką skrzydłami gęsi, a bosonogie w opadłych portciętach dzieciaki tarmoszą się w piasku.

Ewa jest śmieszną, niemądrą dziewczyną. Zdaje jej się, że z tego lub owego gospodarskiego obejścia, zza chruścianego płota, przystrojonego w rozwieszone gacie lub nadziane garnki — mógłby jej wyjść naprzeciw Szczepan. Jakżeby tak przed nim przejechała, umieszczona wysoko w powozie na jednym, równym siedzeniu z panią dziedziczką? Ewa jest śmieszną, niemądrą dziewczyną i dlatego nie pojechała do Izbicy.

Różowy „oddzielny" pokój Ewy nie jest właściwie różowym a błękitnym. Można w nim cichutko przylegnąć, patrzeć w okno o szybach poprzecinanych cieniem topolowych gałęzi i snuć i rozsnuwać takie myśli, na które poprzednio nigdy nie było czasu. Warszawa jest wprawdzie pod tym samym niebem, ale śpi gdzieś daleko, widoczna jedynie gwiazdom Wielkiej Niedźwiedzicy; sprawy folwarku, czworaków i wsi leżą poza wysokim murem dworskiego ogrodu tak nieznane i tak niedające się poprzez mur uchwycić, że nie mogą zaprzątać myśli. Szczepan — „cham zza Bugu" nie jest tu a gdzieś zagrzebany w poleskich błotach i mokradłach nad Prypecią.

Dwór rozbłękitnia się nad głową.

Można w sobie rozkołysać cichutkie, dziewczęce myśli. Głupiutkie, bezsensowne, bezimienne marzenia. Dość na nie czasu i miejsca w błękitnym dworze.

— Jestem topolą sprzed okna — myśli Ewa — stukam gałęziami w szyby. Sprzed czyjego okna i w czyje szyby?

Ewa myśli o Bożydarze. Bożydar jest uosobieniem miłości. Ewa wyskakuje z czystej, gładkiej pościeli łóżka, blisko, bliziutko przysuwa mosiężny lichtarz. Trzeba choć raz odważnie i bezwstydnie stanąć sobie twarzą w twarz, zobaczyć siebie. Oczy dziewczyny z lustra są zmęczone. To wina bezsennych nocy z powodu choroby Marii i wkuwania przed maturą. Ale... można nie wierzyć w nic, ani w pogodę świata ślicznych sklepów Andrzeja, ani w trwałość radości, ani w sprawiedliwość, ani w celowość, ani we wszelki sens życia, ale... oczy dziewczyny z lustra wierzą w Bożydara. Ewa też wierzy w Bożydara.

W miękkiej, szeleszczącej nocy turkocze bryczka. Powrócili ze stacji z Izbicy. Słychać szczebiocący, trochę senny głosik Elisi:

— Wujku Bogusiu, wujku Bogusiu, ja opowiem, ja sama opowiem...

Adolf Dygasiński

W SETNĄ ROCZNICĘ URODZIN

Sława Dygasińskiego jest jakaś odmienna od sławy większości pisarzy. W literaturze mówi się niejednokrotnie o plejadach tych czy innych twórców, o grupach, kierunkach, ruchu czy dążeniach, obejmujących mniej lub więcej licznych reprezentantów. Dygasiński stanowi zjawisko nawskroś indywidualne i wyjątkowe, może dla tego, że nigdy nie zamierzał stworzyć z góry arcydzieła obliczonego na poklask, ale wypowiadał z głębi duszy to, co czuł i myślał, czasem poświęcając więcej uwagi temu, co czuł, czasem znów temu, co przemyślał. Jeżeli nawet przez czas pewien zbliżał się do przedstawicieli jakiejś bliżej określonej grupy, szedł jednak zawsze swoją własną drogą, która go zazwyczaj prowadziła ku maluczkim, tak ludziom, jak zwierzętom. Nie było w tych zainteresowaniach pisarza nadmiernej czułostkowości, szczere podejście do tematu wywoływało silne wrażenie bez umyślnego grania na strunach sentymentalizmu.

Urodził się Dygasiński we wsi Niegosławicach, w miechowskim, nauki gimnazjalne pobierał w Kielcach, poczem uczęszczał do Szkoły Głównej w Warszawie.

W związku z Powstaniem, w którym uczestniczył, opuścił Warszawę i skończył studia w Pradze Czeskiej, poczem na czas pewien osiadł w Krakowie, gdzie założył księgarnię wydawniczą i pensjonat pedagogiczny oraz brał czynny udział w życiu literackim, wydając czasopismo „Szkice społeczno-literackie", co go zbliżyło z całym szeregiem pisarzy jego epoki.

Pedagogiczne dzieła Dygasińskiego dziś już nie mogą być dla nikogo rewelacją, nie ulega jednak wątpiwości, że w swoim czasie wywarły niemały wpływ na kierunek nauczania.

Pracując w zawodzie pedagogicznym wpłynął Dygasiński na to, aby na pensjach żeńskich postawić na stopniu należytym naukę przyrody. Śmiało można powiedzieć, że jego gorące serce i śmiały umysł obejmowały zainteresowaniem wszystko, co na zainteresowanie zasługiwało, w każdym zaś kierunku umiał wypowiedzieć się indywidualnie i rzucić szereg myśli głębokich i twórczych.

Dorobek literacki znakomitego pisarza, jeżeli nawet pominiemy to, co stanowi największy jego tytuł do sławy, tj. prace literackie, jest cenny i obfity. W „Przeglądzie tygodniowym", który skupiał wkoło siebie pierwszorzędne pióra, napisał szereg rozpraw, przeważnie pedagogicznych, że wymienimy choćby kilka tytułów, które zdają się dostatecznie objaśniać, co stanowiło troskę i cel pedagoga, jak: „Narzeczeni, małżonkowie, rodzice i dzieci", „Chcenia, cele, zasady i czyny w wychowaniu". Pisywał i w „Przeglądzie pedagogicznym", który czas jakiś redagował i w „Encyklopedii wychowawczej", wszędzie zdradzając bystrą obserwację, znajomość duszy ludzkiej i trafność sądu. Współpracował zresztą ze wszystkimi nie-

mal wybitniejszymi wydawnictwami w kraju, w krótkim czasie zjednywując sobie uznanie i sławę, zwłaszcza przepięknymi nowelami.

Imiona ludzi wielkich, którzy już odeszli, wywołują w nas niejednokrotnie, przez stałe skojarzenie, pewien obraz wiążący się dla nas nierozerwalnie właśnie z tym człowiekiem.

Wymawiając nazwisko Danta widzimy niejako, jego zawzięty profil, ukoronowany laurem, Kochanowskiego wyobrażamy sobie zawsze pod lipą i w towarzystwie Urszulki, jeżeli wspomnimy Dygasińskiego, przychodzi nam nieodmiennie na pamięć portret jego, pędzla Malczewskiego, na którym znakomity pisarz karmi zimą ptaszęta.

I nic słuszniejszego nad to skojarzenie, bo Dygasiński miał dla ptaków i zwierząt nietylko litość, zmuszającą go do opiekowania się nędznym drobiazgiem, ale umiał wczuć się w ich troski, zabiegi i radości. Zobaczył w nich duszę. Słusznie też podkreślił Chmielowski, mówiąc o twórczości Dygasińskiego, że byli wprawdzie i przed nim ludzie piszący u nas o zwierzętach, ale nie było zdarzenia, aby ktoś nietylko „wziął za wyłączny przedmiot opowiadanie życia tych lub owych zwierząt, żeby nietylko poświęcał im więcej uwagi, niż ludziom, lecz nadto, żeby traktował to życie całkiem poważnie, samo dla siebie, bez tej intencji, żeby pobudzić czytelnika do śmiechu lub uśmiechu".

Dygasiński poświęcał się czas dłuższy pracy pedagogicznej prywatnie. W związku z tym przebywał dość długo w Wielgiem, majątku Karczewskich spokrewnionych z Malczewskimi i do końca życia przyjazne z nimi stosunki zachował. Nie omylimy się chyba twierdząc, że zarówno autor „W Wielgiem" M. Karczewski, jak wielki malarz Jacek Malczewski, zawdzięczali niejedno tak wyjątkowemu człowiekowi, jakiego im los za kierownika przeznaczył.

Przebywając w Wielgiem, otwierając dzieciom oczy na piękno i głębię zjawisk otaczających, sam pisarz ulegał coraz bardziej czarowi tych badań i pokochał całą mocą duszy artystycznej, świat ptasząt, zwierząt i ubogich ludzi, którym poświęcił tyle przepięknych utworów.

Przez jakieś dziwne nieporozumienie zarzucono kiedyś Dygasińskiemu, autorowi cudownego opowiadania o Margielce, że idealizował świat szlachecki, w tak bowiem gorących barwach odmalował bohatera swej powieści „Pana Jędrzeja Piszczalskiego". Nie było to prawdą, jak nie byłoby prawdą gdyby twierdzono odwrotnie.

To co malował, starał się przedstawić wiernie i plastycznie, bez tendencyjnych zabarwień, na ogół jednak więcej współczucia budził dla upośledzonych i maluczkich, dla ptasząt i zwierząt, gdyż sam na nich patrzył ze współczuciem a dolę ich rozumiał do głębi.

Dosyć szczęśliwie posługiwał się Dygasiński językiem ludowym w takich utworach jak „Beldonek", „Jarmark na św. Onufry" i innych.

W okresie silnej emigracji chłopskiej do Ameryki, jeździł do Brazylii, w rezultacie czego powstały „Listy" oraz opowieść „Na złamanie karku".

Częściowo z doświadczeń i spostrzeżeń pisarza miała korzystać Konopnicka w swoim „Panu Balcerze w Brazylii".

Nazwano Dygasińskiego „polskim Kiplingiem", za jego stosunek do zwierząt, takiego jednak arcydzieła, jakim jest łabędzia pieśń polskiego pisarza, przepiękne „Gody życia", niema chyba w dorobku angielskiego twórcy.

Umarł Dygasiński w r. 1902, zaledwie trzydzieści kilka lat temu, ale pokolenie obecne zna go już przeważnie jedynie z nazwiska. Rozproszone dzieła i mniejsze utwory zasługują jednak na to, aby ułatwić ich poznanie szerokiemu ogółowi.

W setną rocznicę urodzin znakomitego pisarza Instytut Wydawniczy „Biblioteka Polska", podjął piękną myśl wydania jego pism zbiorowych, których część wyszła już z pod pracy, część zaś ukaże się w ciągu bieżącego roku.

Nazwisko „polskiego Kiplinga" nie było obce zagranicy. W wielkiej encyklopedii Brockhausa figuruje Dygasiński jako utalentowany nowelista, malarz przyrody i pedagog. Kilka jego większych i mniejszych utworów tłumaczono na niemiecki.

A. W.



ist z Warszawy

Kochana Marychno!

Znasz naturalnie z gazet szczegóły pobytu w Warszawie ministra spraw zagranicznych Italii, hr. Galeazzo Ciano, prawda? Ale nie zwróciłaś może specjalnej uwagi na fakt, że w tym czasie przybył Warszawie nowy pomnik, wiążący ze sobą serdeczną spójnią Polskę i Włochy. Chodzi mi o pomnik pułkownika Francesco Nullo, odsłonięty przez min. hr. Ciano, a ofiarowany naszej stolicy przez włoskie miasto Bergamo, rodzinną miejscowość pułkownika Nullo, wspólnego bohatera Włoch i Polski.

Pułkownik Francesco Nullo jest bohaterem epoki Garibaldiego w Italii i powstania styczniowego u nas. Ten Kmicic XIX stulecia, pochodzący z przemysłowego miasta Bergamo, miał we krwi bohaterski romantyzm i rycerską fantazję. Perypetie jego bujnego życia we Włoszech mogą być (i są) przedmiotem arcyciekawych rozpraw i dociekań, a życie jego nie ustępuje co do ilości przygód i przeżyć losom bohaterów Sienkiewicza. Spędziwszy do czterdziestego roku życia lata młodości i dojrzałości męskiej na wojnach, krwią własną budując zjednoczenie ojczyzny, kapitan Francesco Nullo miał się już zamiar ustatkować, założyć rodzinę z ukochaną od lat narzeczoną i osiąść w najmilszym Bergamo, gdy w Polsce wybuchło powstanie styczniowe. Zdawało by się — cóż go to mogło obchodzić?

A jednak Francesco Nullo znowu sięgnął po broń. Urodzony rycerz o najszlachetniejszych porywach przypomniał sobie losy legionu polskiego w Italii, gdy to pod błękitnym niebem jego ojczyzny urodził się polski hymn „Jeszcze Polska nie zginęła". Na pomoc powstańcom ruszył Nullo „z ziemi włoskiej do Polski" na czele dwudziestu pięciu towarzyszy, równie jak on zapalonych garibaldczyków, aby spłacić dług wdzięczności bratniemm narodowi. Z wiosną 1863 roku oddziałek włoskich zapaleńców stanął w Krakowie, przekradłszy się przez obstawione granice. Tutaj dziesięciu z nich aresztowano, reszta uciekła do Olkusza i odała się pod rozkazy rządu powstańczego. Pułkownika Nullo wraz z towarzyszami przydzielono do oddziału Miniewskiego. Oddział ten na pograniczu został zaskoczony przez Rosjan pod wodzą gen. Szachowskiego i stoczył z nim bitwę pod Krzykawką (w pobliżu Olkusza). I ta pierwsza bitwa na ziemi polskiej przyniosła bohaterskiemu Włochowi rycerską śmierć.

Pułkownik Nullo padł na pierwszej linii boju od kul rosyjskich, 5 maja 1863 roku. Losy pozbawionego dowódcy oddziałku włoskiego może Ci kiedy osobno, Marychno, opowiem, bo mało są znane u nas dzieje Włochów, bojowników o wolność Polski. Pułkownik Francesco Nullo był u nas zawsze czczony jako jedna z pięknych postaci epoki powstania styczniowego. Pamięć jego tym droższa stanie się dla nas teraz, gdy w sercu Polski, w Warszawie, stanął pomnik Francesca Nullo, ofiarowany naszej stolicy przez Bergamo, rodzinne miasto bohatera.

Pomnik ten, odsłonięty przez ministra hrabiego Ciano, stanął u zbiegu alei Frascati i ul. Płk. Nullo. Jest bardzo piękny. Na wysokim postumencie popiersie pięknego mężczyzny o szlachetnych rysach twarzy, bujnych włosach i prawdziwie sarmackim wąsie (pomnik jest dziełem Gianniego Remuzzi). Odsłonięcie pomnika było wspaniałą uroczystością. Wiosenna pogoda i ciekawość (dwa bardzo poważne czynniki) ściągnęły do alei Frascati tłumy warszawiaków i naturalnie całą niezbyt liczną kolonię włoską w Warszawie. Honorowe miejsce zajęło trzech weteranów powstania 1863 roku, towarzyszy broni pułkownika Nullo.

Dokoła pomnika ustawiono wysokie maszty z chorągwiami o barwach Włoch, Polski i Warszawy. Było oczywiście dużo oficjalnych osobistości, wojska itd. Pomnik odsłonił hr. Ciano, a następnie składano wieńce — od min. Ciano, od miasta Bergamo i Warszawy itd., a wreszcie od pułku strzelców kresowych im. Płk. Nullo (jeżeli nie wiedziałaś, że jest taki, to się wstydź!). Uroczystość cała była bardzo ładna. Co prawda licznie zebrane płoche warszawianki mało się interesowały samym pułkownikiem Nullo, a więcej ministrem Ciano, a szczególnie deliberowały o tym, czy hrabina Edda Mussolini—Ciano przyjdzie czy nie przyjdzie (ostatecznie nie

przyszła...) i jeżeli przyjdzie, jak wtedy będzie ubrana, ale to nie psuło ogólnego nastroju. A teraz jestem pewna, że pomnik Francesco Nullo stanie się jednym z ulubionych celów przechadzek warszawiaków. I my oczywiście wybierzemy się go obejrzeć, gdy przyjedziesz do Warszawy, prawda?

Marychno, Marychno! Mamy teraz w Warszawie sztukę teatralną, na którą wszystkie związki i towarzystwa kobiece powinny organizować pociągi popularne z prowincji! Nareszcie mają rewanż w oczach świata wszystkie „kurki domowe", wszystkie „prowincjonalne gąsiątka", wszystkie „kapłanki domowego ogniska" wszystkie najniesłuszniej wyśmiewane skromne żony mniej lub więcej, we własnych czy cudzych oczach, znakomitych mężów. Ludwik Hieronim Morstin wystawił w teatrze Polskim „Obronę Ksantypy".

Ksantypa — imię żony Sokratesa — jest i w naszych czasach symbolem żony dokuczliwej, nieznośnej, nieinteligentnej, ściągającej za połę ubrania swego sławnego męża z pomnika do kuchni i do dziecinnych pieluszek. O niej to przecież nawet delikatny paniczyk, wśród samych kobiet wychowany, Juliusz Słowacki, pisał w „Beniowskim":

„...Zda się dla ochłody
Ksantypa, która czysto dom umiała,
Na Sokratesa leje ceber wody,
A potem mydli tę pochodnię świata,
Łeb inclusive z nosem aż do brody..."

Nareszcie „pochodnia świata" i Ksantypa doczekali się rewizji historycznej. Nie znaczy to, broń Boże, że Morstin rehabilituje Ksantypę, na niekorzyść jej małżonka. Sokrates zostaje *wielki*, wielkości jego nikt nie kwestionuje, ale przyjrzyjmy się raz wreszcie Ksantypie bez uprzedzeń. Dochodzi tu do głosu konflikt stary jak świat, od Sokratesa do Józefa Conrada: związek znakomitego filozofa czy pisarza z kobietą mniej od niego inteligentną, ale życiowo znacznie obrotniejszą i sprytną. Z jednej strony intelekt, talent, rewolucje filozoficzne, naukowe czy artystyczne — z drugiej codzienna troska o spokój domowy, dobrobyt, tysiąc drobnych spraw, z których składa się życie.

Ksantypa nie jest zła. Jest wierną towarzyszką swego znakomitego męża, który jest wielkim filozofem, ale nie rozumie wartości pieniądza, trosk codziennych, borykania się z niedostatkiem, kłopotów z dziećmi. To wszystko spoczywa na barkach Ksantypy, Sokrates nawet nie wie, jak jej dzień pracy wygląda. „Nie ma kobiet złych ani dobrych — są tylko kobiety szczęśliwe lub zawiedzione w miłości" — mówi Ksantypa w jednej ze scen pięknej sztuki Morstina. Ponętna teoria! A może Ksantypa przy boku zamożniejszego, dbającego o nią męża byłaby uosobieniem słodyczy i gołębiej tkliwości? Może to Sokrates jest winien, że Ksantypa jest opryskliwa, nieznośna i szorstka? Ale co tu mówić „może", gdy Ksantypę przy boku nie dbającego o nią zupełnie Sokratesa więzi — miłość?

I do Ksantypy uśmiechnęło się szczęście z oczu pięknego Harmidesa, który ją kusi czarowną perspektywą ucieczki z Aten — we dwoje... Będzie bogata, szczęśliwa, kochana! Ksantypa już, już daje się porwać pięknemu młodzieńcowi, gdy nagle — spostrzega na ławie zapomniany płaszcz Sokratesa. Harmidesie! Spiesz się, zanieś płaszcz Sokratesowi — jeszcze się zaziębi!... I Ksantypa zostaje w domu. To jedna z najpiękniejszych scen „Obrony Ksantypy". I jeszcze druga. Sokrates na noc nie wrócił do domu. Jest na wspaniałym przyjęciu, gdzie wykłada swą filozofię elicie ateńskiej. Ksantypa czeka, czeka — męczą ją dłużnicy, nie ma co do garnka włożyć — wreszcie cierpliwość się wyczerpuje. Pójdzie do męża i w tym pałacu rzuci mu prawdę w oczy. Ma już wszystkiego dosyć! Wbiega na bogate komnaty. Piękne sale po wystawnej uczcie, więdną egzotyczne kwiaty, rozrzucone resztki najdroższych przysmaków, rozlane kosztowne wina, podczas gdy u niej taka bieda! Gdzie jest Sokrates?! Ale Ksantypa chowa się za kolumną. Ktoś idzie. Wchodzą dwaj uczestnicy uczty, przejęci, podbici przemową Sokratesa, którą zaczynają analizować. Ze sceny idzie powiew wielkości. Ksantypa słucha. I gniew jej powoli znika. Znowu wróci do swej biedy, trosk i kłopotów. Nie powie prawdy w oczy Sokratesowi. Usunie się w cień. Niech już żyje jak chce — ten jej wielki, ten kochany mąż...

Doprawdy, Marychno, że niczego chyba jeszcze tak nie żałowałam, jak tego, że nie możesz zaraz, teraz, razem ze mną, być na „Obronie Ksantypy" i cieszyć się razem, że mamy w repertuarze polskim sztukę tak wspaniałą, jak ostatnie dzieło Morstina. Nieprędko chyba zobaczymy owoc równego talentu na którejś ze scen warszawskich.

Ksantypę grała Maria Modzelewska, która nareszcie znalazła godną siebie rolę po ciężkich i płaskich „komediach muzycznych", jakie jej ostatnio uparcie kazano grać. Z ról męskich na uwagę zasługują znakomici Kurnakowicz i Woszczerowicz. A osobna, ważna kwestia to dekoracje Teresy Roszkowskiej. Młoda malarka i dekoratorka teatralna, studentka Konserwatorium Muzycznego, absolwentka Instytutu Sztuki Teatralnej w jednej osobie, to siła artystyczna, z której niedługo Warszawa będzie bardzo dumna.

I jeszcze na zakończenie, na „chybcika", ostatnie echo karnawału. Odłożony z po-

wodu zgonu Ojca Świętego na ostatnią sobotę odbył się w salonach „Bristolu" Bal Książki Polskiej, na którym panie i panowie (oczywiście nie wszyscy) wystąpili w strojach, symbolizujących tytuły znanych książek. Piszę Ci, Maryś, jak to wyglądało, bo może Ci się któryś z tych pomysłów przyda do jakiej szarady, żywych obrazów, czy coś w tym rodzaju. Więc na przykład p. Janina Roquigny wystąpiła jako „Prokurator Alicja Horn" Tadeusza Dołęgi Mostowicza. Wyobrażasz sobie togę i biret, prawda? P. Stella Olgierd przedstawiała „Róże i węże" Zofii Nałkowskiej. Na polyskliwej sukni węże i róże — ślicznel „Wisłę" Boguszewskiej i Kornackiego uosobiała p. Ewa Połońska — na pięknej sukni z trenem herby nadwiślańskich miast. Ta spółka autorska (Boguszewska i Kornacki) miała największe powodzenie, bo były i „Jadą wozy z cegłą" w interpretacji p. Haliny Rzepeckiej: krótka spdniczka z aplikacją wozów z cegłą, długie buty, apaszka, zawadiacki kapelusik. Wreszcie p. Stanisława Masłowska arcystylowa i śliczna w szumie krynoliny jako „Ludwika Śniadecka" Marii Czapskiej. No i choć jeden pan, jak rodzynek w cieście: p. Witold Ochocki, wcielony w „Komizm" Jana St. Bystronia: pół stroju — nieskazitelny frak, a druga połowa — jedwabne stylowe spodeńki, białe pończochy, pantofel z klamrą, oryginalna kamizelka, cylinder i fajeczka. Ciekawe i zabawne, prawda, Marychno? Może skorzystasz z tego pomysłu „Balu Książki" w Zabłociu podczas zielonego karnawału albo w Twojej szkole?

Lala.

W zwierciadle mody

Płaszcze i Kostiumy wiosenne

Pierwsze ciepłe i słoneczne dnie wysuwają na pierwszy plan sprawę najważniejszą: palta i kostiumy. Bo nie pora myśleć o nich wtedy, kiedy już jest tak ciepło, że można je nosić. Ale właśnie teraz.

Witryny sklepowe zaroiły się już od pięknych materiałów, w których przeważa kolor rdzawy i brązowy w wielu odcieniach, począwszy od musztardowego. Obok dużo odcieni szarych, granat i niebieski z odcieniem stalowym. Wreszcie pięknie, prześlicznie w barwach dobrane duże kraty.

Kraty będą bardzo modne, na palta i kostiumy, na spódniczki do żakietów gładkich, na żakiety do gładkich spódnic, wreszcie na suknie. Szerokość ich dochodzi od 1 m 50 cm. Potrzeba więc takiego materiału bardzo niewiele, co doskonale się kalkuluje nawet przy jego znacznej cenie.

Materiały na palta wyrabiane są w skośne prążki w jednym tonie, w drobne wężeźki w odrębnym kolorze np. czarne na szarym tle itp. Różne to tweedy, gabardiny, krepy, flausze.

Fasony palt wiosennych są w bardzo różnorodnych rodzajach, począwszy od luźnych, znanych nam i tak lubianych w ubiegłym roku, a kończąc na zupełnie opiętych w talii i biodrach i rozszerzonych suto ku dołowi.

Zarówno jeden, jak i drugi fason będą jednakowo modne, a dołączyć do nich trzeba fasony z paskami, które mają zawsze swoje wielbicielki. Płaszcze zupełnie luźne z przodu i z tyłu mają wybitnie poszerzoną linię ramion i charakter sportowy. Nie daje się do nich przeważnie kołnierzy, zastępując je barwnymi szalami. Przybiera się zazwyczaj kieszeniami nakładanymi, zapinając z lewego boku na rząd dużych i ozdobnych guzików.

Na ten fason płaszczy, które mają długość sukni, używa się przeważnie materiałów w rodzaju tweedów. Natomiast palta wcięte robione są z gładkich materiałów. Są zupełnie wcięte z przodu i z tyłu, wykończone kołnierzami szalowymi, zapięte na jeden rząd dużych guzików. Kieszonki mają tylko u góry. Ozdobę stanowią stebnowania, zacinania w linii kroju i szczypanki w pasie na plecach.

Na sezon letni będą noszone jeszcze inne płaszczyki, o których pomówimy w swoim czasie.

Bardzo noszone będą kostiumy, ten niezastąpiony ubiór, który każdej sylwetce kobiecej nadaje cechy elegancji. Kostium jest strojem uniwersalnym: na ulicę, do podróży, na rano i na popołudnie. W mieście noszony i wygodny jest nawet wieczorem.

Moda „składanych" kostiumów wnosi wiele świeżości i daje możność ciągłego zestawiania ubioru. Bardzo ładnie wygląda np. rdzawy, wcięty żakiecik, sięgający poza biodra, zapięty na trzy guziki, noszony do spódniczki w kratę, krajaną ze skosa. Taka spódniczka układa się kloszowo i ładnie faluje, o co właśnie chodzi w obecnym sezonie.

Przy innych kostiumach układa się spódniczki w jednostronne fałdy, dosyć drobno plisowane. Wreszcie przyozdabia się, jak zwykle, fałdami z przodu i z tyłu ułożonymi do wewnątrz.

Żakieciki w dużą kratę z fałdami na środku pleców i wysokim pod szyję kołnierzykiem będą noszone do gładkich spódniczek. Ich bardzo spokojny i sportowy charakter zjedna im z pewnością dużo bardzo zwolenniczek. Na ogół charakter kostiumów pozostaje bez zasadniczych zmian, z tym zastrzeżeniem, że spódniczki są szerokie a żakiety bardzo różnorodne. Krótkie i dłuższe, zapinane na 2—3 guziki. Wcięte o szalowych, męskich kołnierzach albo też pozbawione kołnierzyków i uzupełnione tylko barwnym szalikiem.

Wiele kostiumów przyozdobionych jest kieszeniami na skos lub po prostu zamarkowanymi. Niektóre stanowią dalszy ciąg cięcia na przodzie.

O kostiumach w ogóle należy powiedzieć, że jest to rodzaj ubrania, który się nosi długo, kilka lat. Dlatego też dobrze jest na kostium wydać jednorazowo więcej pieniędzy. To znaczy kupić materiał w bardzo dobrym gatunku i powierzyć go do roboty dobremu krawcowi. Dobrze zrobiony kostium o fasonie męskim nigdy nie wychodzi z mody. A dobry materiał i wykończenie nadają mu stempel elegancji.

Obok kostiumów „składanych" zawsze modne są jednolite, kolorowe. W tym sezonie dużo będzie kostiumów jasnych, niebieskich, bladozielonych, szarych, żółtych a nawet różowych.

Marieta

Uszkodzenia wywołane działaniem gazów bojowych

Gazy jako środek bojowy zostały wprowadzone na większą skalę w okresie wielkiej wojny (1914—1918). W miarę rozwoju lotnictwa wojskowego znaczenie ich znacznie wzrosło, gdyż przy pomocy bomb wypełnionych gazami, a zrzucanymi z samolotów daleko od linii bojowej — szkody przez nie wywoływane dotyczyć będą nie tylko osób służących w formacjach bojowych na linii walk, lecz również osób cywilnych przebywających w czasie wojny w głębi kraju. Pozbawianie zdolności do czynnej służby wojskowej osób zmobilizowanych, oraz sianie paniki w głębi kraju przy pomocy nalotów i zrzucanie bomb gazowych, oto cel, jakiemu służą gazy bojowe.

Rozróżnia się trzy wielkie grupy gazów bojowych, różniących się zasadniczo swym szkodliwym działaniem, mianowicie:

I *posiadające właściwości żrące:*

a) jedne z nich to *gazy duszące* w typie *chloru lub fosgenu;*

b) drugie to *ciała parzące* w typie *iperytu;*

II posiadające właściwości ogólnie trujące — jak na przykład kwas pruski;

wreszcie III trucizny drażniące w typie sternitów lub gazów łzawiących.

Wymieniamy tu rodzaje gazów trujących znanych powszechnie na całym świecie, gdyż istotę ich i szkodliwe działanie poznano dokładnie w okresie wielkiej wojny.

Czy istnieją jeszcze inne rodzaje gazów bojowych? Zapewne tak — lecz są to tajemnice armii poszczególnych państw.

Jakie uszkodzenia w organiźmie powodują różne rodzaje gazów bojowych?

Omawiać to będziemy w kolejności wyżej wymienionej.

Gazy duszące, których typowym przedstawicielem jest *chlor*, przedostają się do organizmu poprzez drogi oddechowe, a a więc usta i nos, krtań, tchawicę i oskrzela aż do samej tkanki płucnej. Przy wdechu chlor dostaje się do tkanki płucnej — uszkadza ją bardzo znacznie. W następstwie tych uszkodzeń wymiana chemiczna jaka stale odbywa się w płucach — mianowicie przyjmowanie tlenu z powietrza — i wydalanie szkodliwego dla organizmu dwutlenku węgla, zostaje zahamowane, zagazowany chlorem sinieje — zaczyna się dusić.

Zależnie od ilości chloru zawartego w miejscu zagazowanym, człowiek bądź zostaje zaduszony w ciągu bardzo krótkiego czasu, niekiedy kilku minut, bądź też gdy ilość chloru zanieczyszczającego powietrze jest mniejsza, może ulec lżejszemu lub cięższemu zatruciu.

W lekkim zatruciu występują ostre napady kaszlu, bóle w klatce piersiowej, zawroty głowy, ogólne osłabienie, serce bije przy tym bardzo powoli (niekiedy bywa zaledwie 30 uderzeń serca na minutę). Dolegliwości te mijają po kilku dniach, jednakże pozostaje uporczywy, długo trwający katar oskrzeli, czyli to co zwykliśmy nazywać bronchitem. Człowiek, który uległ nawet lekkiemu zagazowaniu chlorem, w następstwie zawsze pozostaje skłonny do przeziębień, zapalenia oskrzeli powtarzają się nieraz kilka razy do roku, a chorzy wykazują dużą skłonność do zakażenia się gruźlicą płuc.

Przy cięższym stopniu zagazowania chlorem występuje silna duszność, kaszel nie dający się niczym zahamować, uczucie ściskania w gardle, chwilami zagazowany przestaje zupełnie oddychać. Po ustąpieniu tych pierwszych groźnych dla życia objawów, niekiedy występuje poprawa, lecz bywa ona często zwodniczą, gdyż wystarczy lada wysiłek fizyczny, wprost przyjęcie większej ilości pokarmu, by wystąpił bardzo groźny dla życia obrzęk płuc. W ciężkich zatruciach chlorem człowiek staje się siny, leży zupełnie bez sił, ma silny kaszel, przy którym odpluwa plwocinę z domieszką krwi. Serce bije bardzo szybko (do 140 uderzeń na minutę) i nie miarowo.

Leczenie zagazowanych chlorem polega w pierwszym rzędzie na usunięciu ich z miejsca zagazowanego, na podawaniu tlenu, dalej na wykonaniu przez lekarza upustu krwi z żyły. *Nie wolno stosować zagazowanemu chlorem sztucznego oddychania!* Musi on mieć całkowity spokój, nie wolno mu wstawać z łóżka, dieta musi być ograniczona wyłącznie do kilku łyżeczek herbaty, wody lub kawy.

To wszystko, co podaliśmy powyżej o objawach zatrucia jak i postępowania z zagazowaniu chlorem, stosuje się też do zagazowanych fosgenem.

Tak zwany gaz parzący, mianowicie iperyt, nie jest w ścisłym tego słowa znaczeniu gazem, a płynem oleistym o ostrym zapachu przypominającym gorczycę lub chrzan. Nie tylko sam płyn oleisty ale i pary zeń ulatniające się powodują ciężkie uszkodzenia w organiźmie.

Cechą charakterystyczną iperytu jest jego trwałość, tj. że przedmioty, ziemia, ubranie, środki spożywcze itp. zaiperytowane przez długi czas są źródłem oparzeń. Iperyt działa powoli i podstępnie, często dopiero w kilka godzin (od 3 do 12) po pryśnięciu na przykład na skórę — występują objawy oparzenia. Pary iperytu uszkadzają w pierwszym rzędzie nieosłonięte części ciała jako to twarz, głowę i ręce.

Oczy są bardzo wrażliwe na oparzenia parami iperytu, po kilku godzinach występuje obrzęk powiek, potem owrzodzenia na brzegach powiek, oraz ropna wydzielina. Leczenie trwa co najmniej 3 tygodnie. Przy oparzeniu oczu tak zwaną „rosą iperytową", to jest jego drobniutkimi kroplami, które się rozsiewają przy wybuchu bomby iperytowej, uszkodzenia oczu prowadzą do trwałej ślepoty. Uszkodzenia wywołane iperytem są zawsze zależne od skoncentrowania w powietrzu jego pary— im jej więcej tym oparzenia są silniejsze. Przy najlżejszym oparzeniu występuje swędzenie i zaczerwienienie, przy silniejszym oparzeniu po okresie zaczerwienienia pojawiają się pęcherze przeważnie w drugiej dobie po zatruciu. O ile pęcherze nie popękają — goją się w czasie mniej więcej 15 dni.

Iperyt działa również na drogi oddechowe i płuca. W lekkich uszkodzeniach wywołuje chrypkę i kaszel, które ustępują po kilku dniach, w cięższych zatruciach po okresie chrypki i kaszlu występuje duszność, zaiperytowany zaczyna odpluwać całe strzępy błony śluzowej, która normalnie wyściela drogi oddechowe, a pod wpływem par iperytu ulega oparzeniu i obumarciu. Nierzadko rozwija się zapalenie płuc, wywołane oparzeniami iperytu.

Trujący wpływ iperytu na przewód pokarmowy objawia się bólami w brzuchu, wymiotami, biegunką krwawą. W nerkach dość często zatrucie iperytem wywołuje stan podobny do zapalenia nerek. Zaiperytowani są z reguły bardzo osłabieni, senni i to bez względu na stopień zatrucia, utrata apetytu trwająca tygodniami stąd wielkie wychudzenie chorego.

Zaiperytowany bez względu na stopień zatrucia, musi być poddany specjalnemu odkażeniu, które przeprowadzają specjalnie wyszkolone drużyny ratownicze. Zabieg odkażający musi być przeprowadzony w czasie jak najkrótszym po zaiperytowaniu, możliwie przed upływem 10 minut. Pierwszym zabiegiem jest zdjęcie całkowite ubrania i ogolenie również całkowite owłosienia, następnie za pomocą odpowiednich środków chemicznych odkaża się skórę. Jamę ustną i nosową oraz oczy odkaża się za pomocą specjalnego przepłukiwania.

Z grupy gazów duszących i parzących, omówiliśmy tylko dwa zasadnicze środki, tj. chlor i iperyt. Inne gazy, należące do grupy duszącej, działają podobnie jak chlor, stąd podobieństwo znaczne objawów zatrucia a tym samym i metod pierwszej pomocy.

Do grupy gazów duszących poza chlorem należą: fosgen, dwufosgen i chloropikryna. Do grupy gazów parzących poza iperytem zalicza się luizyt — będący również cieczą gęstą. Zarówno sama ciecz jak i para zeń ulatniająca się są tak samo szkodliwe jak iperyt.

Trzecią grupą gazów bojowych są to gazy ściśle trujące. Zalicza się do nich powszechnie znany z wypadków zatrucia w życiu codziennym — czad, poza tym kwas pruski i siarkowodór. Gazy te powodują bądź zupełne zahamowanie, bądź też bardzo znaczne upośledzenie wymiany gazowej, odbywającej się w płucach przy oddychaniu. Objawy zatrucia są zupełnie podobne do tego, jakie widzimy u osób zaczadzonych przez przebywanie w pokoju ogrzewanym przez nieszczelny piec. Zagazowany jest nieprzytomny, pogrążony w głębokim śnie.

W lżejszych stanach zatrucia skóra jest różowa, w ciężkich przybiera kolor siny, zwłaszcza na twarzy i rękach. Przy zatruciu może wystąpić okres, w którym zagazowany dostaje napadu drgawek, jest to objaw bardzo ciężkiego zatrucia.

Zagazowani gazami bojowymi z grupy gazów trujących, po przeniesieniu ich poza obręb zagazowany, muszą być natychmiast poddani zabiegowi sztucznego oddychania, należy im ponadto podawać tlen do oddychania. Gdy na skórze twarzy chorego występuje sinawe zabarwienie, wskazany jest upust krwi, który wykona lekarz, co wytwarza konieczność umieszczenia zagazowanego w szpitalu.

Gazy bojowe z grupy drażniących, jak gazy łzawiące i sternity bywają dodawane do bomb gazowych, zawierających środki duszące, parzące lub trujące. Przez swe drażniące działanie mogą one zmusić do zdjęcia maski ochronnej a tym samym do zagazowania właściwym szkodliwym gazem.

Opis gazów bojowych, jaki daliśmy powyżej, jest bardzo pobieżny, ma on na celu jedynie w zasadniczych punktach objaśnić sposoby wywoływanych uszkodzeń oraz opis uszkodzeń, jakie mogą wywołać w różnych narządach naszego ciała. Chcących posiąść bliższe informacje o gazach bojowych odsyłamy do broszur, wydawanych przez Czerwony Krzyż i L.O.P.P.

Kończąc naszą krótką pogadankę o uszkodzeniach gazami bojowymi, wypada nam nadmienić, że zarówno iperyt jak i luizyt czy to w postaci tak zwanej „rosy", czy też pary tych gazów zatruwają również środki spożywcze. Z tego wynika, że wszelkie produkty spożywcze, które znalazły się w obrębie terenu zagazowanego tymi gazami bojowymi, muszą być bezwzględnie zniszczone. To samo tyczy się paszy dla zwierząt.

Dr I. E.

Gimnazjum i liceum w domu

Wyszedł z pod prasy 4 nr czasopisma nowego typu pt. „Tygodnik Naukowy — Szkoła dla samouków" — Warszawa, Nowy Świat 7. m. 40. Czasopismo to przeznaczone dla eksternów i nauczycieli prywatnych jako źródło informacyj i materiału oraz dla uczniów gimnazjalnych i licealnych jako pomoc pozaszkolna jest niezbędną lekturą dla każdego, kto przerabia kurs szkoły średniej ogólnokształcącej.

W numerze 4-ym znajdujemy przede wszystkim całkowity program czteroklasowego gimnazjum nowego ustroju wraz z lekturą, wykazem podręczników oraz informacjami i wskazówkami dla eksternów-samouków. W artykule: „Co mówią ci, którzy zdobyli maturę jako eksterni" mamy szereg cennych wskazówek na temat przygotowania do matury.

Prof. Habdank Dunikowski daje dalszy ciąg szkicu historycznego: „Francja a Polska". Prof. A. Gołembiowski kończy swój świetnie pod względem metodycznym opracowany wykład pt. „Rozkładanie wielomianów na czynniki", „Orzeczenie i orzecznik" tworzą dalszy ciąg „Gramatyki dla dorosłych". Ci, którzy składają w bm. egzamin maturalny dawnego ustroju otrzymują „Repetitorium z logiki". F. Grędziński prowadzi dalej „Równanie kwadratowe" i „Geometrię analityczną". „Łacina w 6 miesięcy" zawiera tabelkę bezokoliczników oraz wzór pięciołamowego rozbioru tekstów. Prof. Mydlarz daje dokończenie „Roli bogów w Eneidzie".

Z języków obcych podano „Wzorowe wypracowanie maturalne z języka francuskiego" prof. W. Breymanowej oraz uwagi metodyczne z języka niemieckiego. Wreszcie bogaty dział informacyjny pt. „Rozmowy z czytelnikami" zainteresują niewątpliwie nie tylko tych, którzy otrzymują tam odpowiedzi na swoje zapytania.

Kosmetyka na przedwiośniu

Wiosna jest porą roku, kiedy cała przyroda z zimowego snu budzi się do życia, szybciej poczynają krążyć soki w roślinach i krew w żyłach.

Nienaruszalnym prawom przyrody podlega także organizm ludzki, w okresie wiosennym zachodzą w nim wzmożone procesy przemiany materii — odbija się to na usposobieniu, samopoczuciu i wyglądzie.

W okresie tym piękno cery znajduje się w niebezpieczeństwie, gdyż zostaje zaatakowane od wewnątrz — organizm bowiem wydala intensywnie wszelkie nieczystości, nagromadzone w ciągu zimy — i od zewnątrz, przez wybitnie niekorzystne warunki atmosferyczne.

Ciągła zmiana pogody, silne wiatry, rzęsisty deszcz chłoszczący skórę na zmianę z promieniami wiosennego słońca, powracające jeszcze przymrozki — wszystko to działa ujemnie na delikatną skórę twarzy. Pod wpływem tych czynników skóry suche, a nawet normalne — wrażliwe zaczynają pierzchnąć, łuszczyć się, dostają liszajków, czerwonych plam, podskórnej wysypki z gatunku pokrzywek. Cery tłuste intensywniej wydzielają tłuszcz, pojawiają się w większej ilości pryszczyki ropne, czy twarde guzki; powieki od wiatru czerwienieją i bolą.

Piegi, które zimą znikły, a w każdym razie były bardzo blade, już pod wpływem pierwszych promieni wiosennego słońca poczynają się ujawniać i ciemnieć.

Znanym wreszcie objawem, wprawdzie u ludzi mniej widocznym niż u zwierząt, jest wzmożone wypadanie włosów na wiosnę.

Wszystkie wymienione wiosenne dolegliwości cery są bardzo niemiłe, szpecą buzię o najładniejszych nawet rysach, a co gorsze — pozostawione własnemu losowi trwają długo i przyczyniają się do dalszych defektów. Np. długotrwałe łuszczenie naskórka powoduje zbytnie wysuszenie skóry i przedwczesne zmarszczki.

Aby zapobiec tym przykrym następstwom wiosennych przemian, w okresie tym należy pielęgnować cerę staranniej niż zwykle, a także w nieco odmienny sposób.

Przede wszystkim trzeba tu zwrócić uwagę na ogólny stan zdrowia i wzmocnienie całego organizmu, szczególniej u osób młodych, wiemy przecież, że stan cery w dużej mierze zależny jest od wewnętrznego stanu zdrowia.

Jeżeli chodzi o pielęgnację zewnętrzną, to cery suchej nie trzeba w tym okresie myć wodą ani mydłem. Wieczorem na oczy kładziemy płatki waty, czy płócienka, zwilżone w naparze świetlika lekarskiego: pół łyżeczki na szklankę wody; okładziki robimy chłodne na przeciąg 5 minut — odświeża to oko, chroni od zanieczyszczeń i nadaje mu żywy blask. Całą twarz zmywamy letnią mieszaniną przegotowanej wody pół na pół z mlekiem, ewentualnie mlekiem surowym pół na pół z 45° wódką lub koniakiem. Po osuszeniu na noc miejsca spierzchnięte, łuszczące się, czerwone plamy należy posmarować lekko coldkremem (najlepiej woskowo-oliwnym), względnie świeżą, słodką śmietanką.

Rano przemywamy całą twarz letnim naparem ślazu — pół łyżeczki na szklankę wody i po osuszeniu trzeba koniecznie dać krem pod puder z gatunku eucerynowych, który będzie chronić przed łuszczeniem i pierzchnięciem.

Przy pokrzywkach dobrze jest przemywać miejsca podrażnione spirytusem salicylowym pół na pół z przegotowaną wodą i kilkoma kroplami soku cytryny — na watce, po czym na noc smarować maścią cynkową.

Gdyby to jednak nie dawało rezultatu, powinniśmy się zwrócić do fachowej siły kosmetycznej o poradę.

Jeżeli skóra tłusta wykazuje skłonności do łojotokowego łuszczenia, to koniecznie przed umyciem wodą i mydłem należy ją przetrzeć coldkremem, a przynajmniej czystym olejkiem migdałowym wieczorem. Na noc guzki i wypryski smarować maścią gojącą, a na maść naklejać maleńkie „muszki" z papieru pergaminowego.

Rano pod puder dawać odrobinę beztłuszczowego kremu—izolatora; nie będzie on wsiąkać w skórę, ale nie tamując jej oddychania, ochroni ją od szkodliwych wpływów zewnętrznych.

Skłonność do piegów jest najuciążliwszą z wiosennych dolegliwości, gdyż walczyć z nią musimy od nastania pierwszych słonecznie—pogodnych dni aż do późnej jesieni.

Mimo intensywnych badań i poszukiwań w dziedzinie chemii i medycyny, do dziś nie wynaleziono środka, któryby piegi usunął bezpowrotnie. Piegi — jest to nierównomiernie rozłożony w skórze barwnik ochronny, który skóra wytwarza, chroniąc się przed podrażnieniem wywoływanym przez promienie słoneczne ultrafiołkowe. Usunąć je można przez złuszczenie wierzchniej warstwy naskórka, ale na skórze pozostawionej bez ochrony, w niedługim czasie ukażą się znowu. Stałe złuszczanie naskórka przez czas dłuższy wyniszczyłoby cerę, znaleziono więc inny sposób zapobiegania złemu. Aby nie dopuścić do ponownego ujawniania się piegów, o ile w zimie znikały zupełnie, czy też po ich usunięciu — od wczesnej wiosny czy natychmiast po ukończeniu kuracji łuszczącej, należy zastosować środki tak zwane światłochronne. Będą to pewne składniki zawarte w specjalnych kremach, które stanowią jakby filtr dla promieni pozafiołkowych. Promienie te zostają zatrzymane, ich działanie drażniące zniweczone, wobec czego skóra nie potrzebuje wytwarzać barwnika ochronnego i pozostaje czysta bez brązowych plamek. Chcąc jednak osiągnąć taki rezultat, musimy stale używać pod puder krem światłochronny, starając się dokładnie pokrywać powierzchnię skóry zagrożonej piegami. Trzeba też unikać naświetlania słońcem tych odcinków skóry, osłaniając je materiami w kolorze czerwonym, lila lub brązowym, gdyż barwniki te także odbijają promienie wywołujące pigmentację.

Stosowanie przez lat kilka kremów ochronnych odzwyczai skórę od wytwarzania pigmentu i z czasem piegi przestają się zupełnie ukazywać.

Skłonność do piegów ostatnio zwalcza się również przez dostarczanie organizmowi witamin „C" zawartych w owocach takich jak cytryny, pomarańcze, grapp-fruty, pomidory i papryka jadalna.

Wypadanie włosów w równej mierze jak i stan cery zależne jest od wewnętrznego stanu organizmu i dlatego dobrze jest w tym czasie odżywiać się specjalnymi potrawami o dużej zawartości kleju, a więc kasza, szczególniej owsiana, galarety mięsne, rybne i owocowe.

Dwa razy dziennie czesać i szczotkować włosy we wszystkie strony, nie przerażając się ich zwiększonym wypadaniem, gdyż usuwamy w ten sposób jedynie włosy martwe i chore, robiąc miejsce nowym, które wyrosną z brodawek odżywianych obficie przez pobudzenie krwiobiegu.

Przed myciem wcierać w skórę maść o zawartości 10% siarki. Dwa, trzy razy w tygodniu trzeba dezynfekować skórę głowy specjalnymi płynami, których skład zależny jest od gatunku i koloru włosów.

Tego rodzaju staranna i systematyczna pielęgnacja włosów i cery w niebezpiecznym okresie wiosennym pozwoli nam uniknąć wielu przykrości i w pełni lata zabłysnąć pełnią urody.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim
IZIS w Warszawie

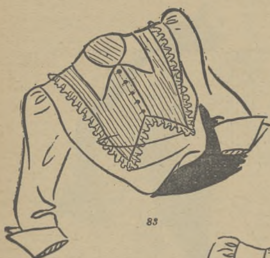


Skończył się karnawał, pozostały nam może w spadku po nim sukienki balowe jasne, trochę podniszczone, które na przyszły rok może wyjdą z mody, cóż z nimi zrobimy? Większość nada się doskonale na bieliznę, różne dessous, liseuse'y i t. p.

Z długiej, obfitej sukni możemy zrobić koszulkę nocną, a jeżeli nam materiału nie wystarczy, karczek damy z innego, zupełnie odmiennej barwy. Przypuśćmy, że suknia była z różowego satin. Koszulkę zrobimy na stronę matową a karczek na świecącą, lub dokupimy jaką resztkę koloru niebieskiego, albo barwnie zadrukowaną. Jakie zrobimy rękawy będzie zależało czy mamy dość materiału użytego na koszulę czy trzeba je będzie zrobić z tego, co karczek. Falbanka z organdyny dopełni ślicznie całości.

Liseusa w grochy może być również zrobiona z jakiegoś już nie noszonego bolerka, bądź wzorzystego, bądź gładkiego, na którym jeżeli materiał trochę podniszczony można wyhaftować grochy.

Na majteczki rozszyte koronką potrzeba tak mało materiału. Jeżeli go mamy więcej możemy dać boki na inną stronę niż środek, albo zamiast koronki dokupić trochę sztucznego jedwabiu w barwne wzory. Majteczki przybrane haftem mogą być też kombinowane z dwóch materiałów. Koszulka z wycięciem w karo ładna będzie z różowego opalu z obramowaniem z różowego jedwabiu w prążki lub wzór niebieski. Sznur w pasie niebieski.



83



84



85



87



86

Moda kostiumów angielskich i komplecików z żakietami jest równocześnie modą bluzek. Spódniczki są w tym roku przeważnie jednostajne w kolorze, po zdjęciu żakietu o tym czy jesteśmy ubrane skromnie czy strojnie, zadecydują w pierwszym rzędzie bluzki. To też do jednego kostiumu, chcąc zadowolić wszelkie potrzeby przyda się mieć kilka bluzek.

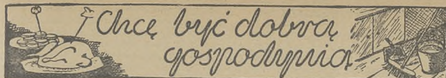
83 P. P. Bluzka z żorżety, przód plisowany obszyty również plisowaną falbanką.

84 P. P. Skromna bluzka biurowa ozdobiona ręcznie przestebnowanymi zakładkami.

85 P. P. Bluzeczka ozdobiona haftowanymi grochami i naszyta ręcznie (szydełkiem) zrobioną, falistą tasiemką.

86 P. P. Bluzka z organdyny z odciętymi bokami. Przód i kołnierzyk z organdyny w deseń.

87 P. P. Płócienna lub wełniana bluzka w odcieniu pastelowym, ręcznie haftowana. Na tablicy kroju u nr 10 znajdą Panie kilka bluzek, które dodzą się wykonać według wyżej podanych wzorów.





Sojusznicy pani domu

Można unowocześnień technicznych na terenie własnego gospodarstwa domowego nie posiadać, lecz niemniej trzeba wiedzieć o ich istnieniu. Każda chwila może nas postawić wobec możliwości zmiany lub bodaj przeróbki posiadanego dotychczas gospodarczego terenu. A przy sprzyjających okolicznościach, jakie przebudówki czy gruntowne remonty za sobą pociągają, warto potrudzić się nad unowocześnieniem i usprawnienieniem technicznym lokalu, który zamieszkujemy.

„Z innych stworzeń niebiosa wyróżniły ludzi — dając im myśl i podnietę, która myśl tę budzi". Tak głosi mądrość przypowieści Dalekiego Wschodu. Starajmy się tę podnietę zasilać świadomością otaczającej nas rzeczywistości. Najlepszymi sojusznikami kobiety w jej pracach gospodarskich są: 1) przemyślane rozwiązania architektoniczne; 2) gaz; 3) elektryczność; 4) telekomunikacja.

Mieszkania w domach nowoczesnych posiadają przeciętną wysokość od 3 m do 3,25 cm. Okna otwierają się do wewnątrz. Drzwi i ramy okienne są bez ozdób, natomiast są gładko wylakierowane. Na sufitach nie spotyka się sztukaterii, a przejście sufitu w płaszczyznę ściany dokonywa się łagodnie sklepionym łukiem, a nie tak jak dawniej gdy odcinało się pod kątem prostym.

Te wszystkie zmiany podyktowała potrzeba wygody i konieczność najłatwiejszego utrzymywania w mieszkaniu czystości i higieny.

Z tych samych względów ściany malujemy lub tapetujemy na jasne kolory, nie zastawiamy pokojów wielką ilością sprzętów, nie tarasujemy okien wielką ilością roślin.

Brak miejsca na wielkie majestatyczne sprzęty ubiegłego stulecia: szafy, komody, stoły, kanapy itp, zmusił nowoczesne panie domu do szukania nowych sposobów zagospodarowania się we własnych domach. Szafy zastępują nam tzw. *„placard"*, czyli *szafy w ścianach*. Zamiast komód i kutych skrzyń, mamy walizki fibrowe, które umieszczamy na *„pawlaczach"* instalowanych w nowych domach w każdym kurytarzyku, czy sionce, aby w ten sposób można było wykorzystać każdą wolną przestrzeń.

Istnieją domy mieszkalne, gdzie nawet łóżka—tapczany sprężynowe są zainstalowane w części ścian.

Żaluzje ze sztabek drewnianych umieszczone na zewnątrz okien zastępują rolety.

Radiatory, czyli kaloryfery służą do ogrzewania całych kompleksów mieszkań i usuwają w ten sposób piece.

Instalacje hydrauliczne i kanalizacyjne doprowadzają do mieszkań wodę i umożliwiają natychmiastowe odprowadzenie ścieków. Te udogodnienia są już doskonale spopularyzowane. Ale istnieją domy, które są już zaopatrywane w tzw. *lufty spustowe*, doprowadzane do każdej kuchni, przez które wyrzuca się wszelkie odpadki. Poza tym są wprowadzane wszelkiego rodzaju *windy* dowożące węgiel z piwnic, bieliznę do suszarni, przedmioty przeznaczone do trzepania na trzepakach ustawianych na płaskich tarasowych dachach domów mieszkalnych.

Trzeba zaznaczyć, iż coraz więcej jest kamienic, które posiadają jedną pralnię dla wszystkich lokatorów.

Wyliczając sojuszników w pracy każdej pani domu, trudno pominąć milczeniem *telefon*, który w każdej chwili łączy ją ze światem i pozwala bez trudu opuszczania domu mieć załatwiony nieomal każdy sprawunek.

Czym z kolei *gaz i elektryczność* są na usługach prac domowych, wie najlepiej każda z pań, która choćby przez krótki czas się nimi posiłkowała.

„Dym wielki — znakiem złego to ogniska; nie ciepło daje, jeno łzy wyciska". Przy gazie i elektryczności dym gryzący i umęczenia pełne rozczerwienienie przy płycie kuchennej nie grożą żadnej pani domu.

Gaz, znacznie wcześniej aniżeli elektryczność, został wprowadzony do gospodarstw domowych. Zastosowano go do *oświetlenia* mieszkań i do czynności kuchennych. Na gazie gotowano, prano, prasowano.

Elektryczność, jako siła mniej kłopotliwa w zastosowaniu jej do potrzeb codziennych, a zato dużo bardziej dla zdrowia ludzkiego bezpieczna, bo nie zatruwająca organizmu przy procesie oddychania, wyparła w ostatnich latach gaz z pomocy gospodarskich, redukując jego rolę do roli paliwa.

Gaz jest znacznie czyściejszy od węgla i znacznie łatwiejszy do posiłkowania się nim na co dzień. Jeśli chodzi o koszt, to nie bardzo odbiega on od kosztów węgla spalanego pod kuchnią, o ile będzie umiejętnie użytkowany. Przy gotowaniu na gazie należy posiłkować się naczyniami specjalnie do tego celu przystosowanymi. Naczynia powinny być cienkie, łatwo nagrzewalne, wieżowo ustawiane jedno na drugim, o ile tylko można to osiągnąć. Do pieczenia na fajerce gazowej należy używać naczynia zwanego „prodige".

Gazowe liczniki, piecyki, kuchenki, piece łazienkowe, żelazka do prasowania, powinny być zawsze instalowane przez specjalistów, a także powinny być co pewien czas kontrolowane. Najsłabsze bowiem ulatnianie się gazu grozi poważnym niebezpieczeństwem. Uwagę należy zwracać także na *rury* instalacyjne, mieszczące się częściowo w murach, przez które gaz dopływa do lokali. Niekiedy przy podłodze lub przy sificie rura zostaje zjedzona przez rdzę. I wtedy czuje się gaz w powietrzu, choć trudno dociec jego źródła.

Te przykrości i niebezpieczeństwa nie grożą ze strony elektryczności. Choć bylibyśmy w błędzie, sądząc, że elektryczność nie wymaga żadnych specjalnych ostrożności w codziennym z nią obcowaniu. Jednakże o niebezpieczeństwach związanych z posługiwaniem się elektrycznością pomówimy innym razem. Obecnie ograniczymy się do omówienia ich wielostronnej użytkowości w gospodarstwie domowym.

Elektryczność występuje w gospodarstwie jako *światło* i jako *siła*. Jako skupienie światła znamy *żarówkę* i wiemy, jak łatwo nią się posługujemy przy pomocy najprostszego przekręcenia kontaktu. Jako siła, elektryczność znajduje bardziej wielostronne zastosowanie. *Odkurzacze* elektryczne chłoną kurz z dywanów miękkich mebli, pościeli. *Froterki* elektryczne glansują posadzki, odczyszczają przy tym idealnie szpary posadzek z kurzu. *Wentylatory* — odświeżają i ochładzają powietrze w naszych mieszkaniach. *Lodownie* — w największe upały zapewniają produktom zachowanie świeżości. *Pralnie* elektryczne, magle, wreszcie *żelazka* elektryczne umożliwiają natychmiastowe idealnie czyste odświeżenie, upranie i uprasowanie bielizny lub garderoby.

Rurki do włosów, *grzałki, maszyny do suszenia głów, maszyny do szycia, radioaparaty, maszynki do kawy, imbryki do wody, zapalniczki* ręczne do papierosów, wszystkie te przyrządy wygody i użyteczności mogą w jednej chwili, przy włączeniu ich do kontaktu, znaleźć się na usługach człowieka.

Elektryczność ma tę tylko ujemną stronę, że jest droga i przez brak instalacji tylko w większych ośrodkach i skupieniach ludzkich dostępna. Tym brakiem rozpowszechnienia elektryczności w Polsce tłumaczy się do pewnego stopnia kosztowność elektrycznych aparatów. Mimo to jednakże uwagi, które się nasuwają przy ewentualności nabywania elektrycznych przyrządów, dadzą się zastosować i przy kupnie wszystkich innych. Przy nabywaniu narzędzi pracy musimy zawsze rozważyć *ich opłacalność*.

Opłacalność ta uzależnia się od pięciu kwestii:

1) *Kwestia pieniędzy*. Koszt nabycia danego przyrządu musi przede wszystkim mieścić się w naszym rocznym budżecie. Bo nieraz nabywamy aparat za kilkadziesiąt, a nawet kilkaset złotych, ale on nam się zamortyzuje w ciągu określonego czasu, przez oszczędność w wysiłku i wydatkowanych na dany cel pieniędzy. Np. pralka elektryczna, która pozwoli pani prać samej a nie oddawać bielizny do prania.

2) *Kwestia miejsca*. Nie można nabywać takich sprzętów do gospodarstwa domowego, choćby najlepszych, najpożądańszych, których po umieszczeniu na posiadanym terenie gospodarczym jest zbyt kłopotliwe.

3) *Kwestia utrzymania narzędzi pracy* we właściwej klasyfikacji, porządku i czystości. Trwałość narzędzi i aparatów, ich sprawność działania i wyniki pracy, są ściśle zależne od sposobu użytkowania ich przez osobę pracującą i od opieki jaką zostaną otoczone. Każdy mechanizm wymaga konserwacji, ponieważ każdy mechanizm się zużywa. Uzupełnianie, zastępowanie części zużytych aparatów nowymi, baczna i czujna uwaga skierowana na rytm ich pracy — oto zasady dobrego i trwałego współżycia człowieka z mechanizmami oddanymi na jego usługi.

Maria Ankiewiczowa

Choroba i zwyczaje żałobne

Jeżeli ktoś z naszych krewnych lub znajomych zachoruje, powinniśmy okazać nasze zainteresowanie, dowiadywać się o stan jego zdrowia i, o ile rodzina na to pozwoli, można chorego odwiedzić i ofiarować swą pomoc w załatwieniu jakichś spraw w domu czy poza domem. Nie trzeba jednak nigdy zbyt nachalnie narzucać się ze swą pomocą i swymi radami, gdyż może to być krępujące i niemiłe dla chorego i jego najbliższych, a z prawdziwą delikatnością i dobrocią nie ma nic wspólnego. Gdy znajomi nasi mają jakieś zmartwienie, a chcemy i możemy im dopomóc, zaproponujmy to usłużnie i serdecznie, nie narzucając się i myśląc więcej czym naprawdę możemy komuś zrobić przyjemność lub ulżyć, a nie tylko o tym, że damy tym dowód naszej dobroci, spełnimy obowiązek lub osiągniemy z tego jakieś korzyści. Radę swą można podać w formie projektu, lecz nigdy nie trzeba nalegać, by ją koniecznie zaakceptowano. Przychodząc do chorego, można przynieść kwiaty, względnie słodycze i owoce, o ile chory nie ma ścisłej diety. Odwiedzających, przybyłych nawet nie w porę, trzeba zawsze przyjąć uprzejmie, a już rzeczą gościa będzie wyczuć, czy nie przeszkadza i czy jest mile widziany. W przeciwnym wypadku niech nie bawi zbyt długo. Dowiedziawszy się o śmierci znajomego, powinniśmy jak najprędzej wyrazić rodzinie nasze współczucie. Jeżeli nie możemy wziąć udziału w pogrzebie, powinniśmy serdecznym listem wyrazić współczucie lub do tygodnia złożyć wizytę kondolencyjną; jeżeli nie możemy być osobiście, wrzucamy bilet z dopiskiem p. c. (pour condolé: ażeby wyrazić wyrazy współczucia). Wizyt kondolencyjnych rodzina nie oddaje, a za przesłane wyrazy współczucia dziękuje się po jakimś czasie listownie, specjalnym drukowanym biletem lub zamieszcza się w dzienniku odpowiednio zredagowane podziękowanie. Wyrażając swe współczucie, nie trzeba wpadać w przesadę i rozpaczać więcej niż najbliżsi, jeżeli my straciliśmy kogoś, pamiętajmy zawsze, że największą i najgłębszą żałobę nosi się w sercu, a nie na pokaz, nie trzeba więc demonstrować wszystkim naszego cierpienia i bólu.

Pod względem form i czasu trwania żałoby istnieją nie tylko u różnych narodów różne zwyczaje, ale nawet w niektórych dzielnicach Polski zachowała się odmienna tradycja. Zasadniczo jednak obowiązuje żałoba wdowia rok i sześć miesięcy, po rodzicach rok i sześć tygodni, po rodzeństwie dziesięć miesięcy, po dziadkach pół roku, po dalszej rodzinie sześć tygodni. Żałoba przy tym obowiązuje małżonków jednakowo długo, bez względu na to po czyim krewnym ją nosi się. Tradycja nie przewiduje tylko okresu trwania żałoby po dzieciach, pozostawiając to zapewne potrzebie serca i odczuciu rodziców. Zwykle żałobę tę nosi się dziesięć miesięcy, są jednak matki, które po śmierci swego dziecka nie zdejmują już nigdy żałobnej czerni. Małe dzieci po nikim żałoby nie noszą.

Przy żałobie wszelkie ekscentryczności i wybryki mody są wykluczone. Suknia nie może być ani zbyt krótka, ani zbyt obcisła, a kapelusz, nie może mieć przesadnie modnego fasonu. W pierwszym okresie ciężkiej żałoby, jaką nosi się po najbliższych, niedopuszczalne są nawet materiały o mocnym połysku. Kapelusz musi być skromny, a upięty na nim długi welon skraca się w drugim okresie żałoby. Trzewiki nosi się czarne matowe, pończochy czarne, czarne rękawiczki (nie glacé) i czarną gładką matową torebkę. Żadnej biżuterii i złota nie nosi się do żałobnego stroju, dopuszczalne są jedynie ozdoby czarne z drzewa lub matowego szkła. W wielkie upały, można włożyć suknię białą przybraną tylko czarnym, oczywiście bez dekoltu i z długimi rękawami. Do ciężkiej żałoby nosi się białe chusteczki z czarnymi brzegami i używa się papieru listowego i biletów białych z czarną obwódką. Po upływie czasu trwania żałoby, można wrócić do dawnego sposobu ubrania, trzeba jednakże jakiś czas jeszcze nosić suknie ciemne. Również przebywając razem z krewnymi, którzy są jeszcze w ciężkiej żałobie, choć nasza już się skończyła, z delikatności nie będziemy ubierać się zbyt barwnie i jaskrawie. Żałoba panów wymaga zasadniczo też całkowicie czarnego stroju, a bielizna wówczas musi być biała lub biała z czarnym. Sprawienie sobie kompletu czarnej garderoby przerasta jednak możliwości budżetowe większości przeciętnych ludzi, dlatego nosi się przeważnie na codzienny strój tylko symbolizującą żałobę czarną opaskę na ramieniu, czarny krawat i krepową opaskę na meloniku czy kapeluszu. W ogóle z wielu powodów przeważnie kryzysowych coraz mniej przestrzega się przepisów tualety żałobnej i zastępuje się ją czarną opaską na ramieniu. Jeżeli w okresie żałoby jesteśmy proszeni na ślub zgodnie z tradycją zdejmujemy na ten dzień żałobę, jak i wówczas, jeżeli mamy trzymać do chrztu dziecko. Nie upoważnia nas to jednak do wkładania kolorów jaskrawych lub zbyt barwnych.

W ciężkiej żałobie nie uczęszcza się na zabawy, przedstawienia i liczne zebrania. W drugim okresie żałoby można już powoli wracać do swoich zajęć i obowiązków towarzyskich. Nie można tylko nadal tańczyć i do swego smutnego stroju trzeba zawsze zachować stosowną powagę. Jeżeli idziemy w orszaku żałobnym, ubierzmy się możliwie ciemno i zachowujmy się poważnie i przyzwoicie. Nieraz widzieliśmy na pogrzebie ludzi palących papierosy, roześmianych i opowiadających sobie rzeczy, nie mające nic wspólnego z powagą chwili. Zbyt strojna lub barwna suknia, rozmowy i nieustanne szepty w orszaku żałobnym jak i wesołe rozmowy i śmiechy powracających z pogrzebu dowodzą nie tylko braku wychowania, ale i braku serca.

W razie śmierci osoby panującej lub najwyższego zwierzchnika władzy państwowej czy kościelnej obowiązuje wszystkich żałoba na ogłoszony przeciąg czasu. W okresie tym nie mogą odbywać się żadne bale publiczne ani prywatne, przedstawienia galowe itp. W niektórych krajach np. w Anglii żałoba narodowa trwa sześć miesięcy, obecnie jednak ogłaszana jest zwykle na krótszy przeciąg czasu, gdyż tak długo trwający zanik życia towarzyskiego odbijał się fatalnie na stanie handlu i przemysłu, a tym samym na dobrobycie państwa.

I. Grz.

Znowu o reorganizacji wnętrza

Gdybym chciała i mogła pisać na temat, który u Czytelniczek spotyka się z największym zainteresowaniem, musiałabym w każdym swoim artykuliku poruszać tą samą sprawę unowocześniania i reorganizowania mieszkania, przy małych możliwościach finansowych i szczupłych warunkach mieszkaniowych.

Otrzymuję od Czytelniczek mnóstwo listów z całym szeregiem pytań, obracających się przeważnie wkoło tego samego tematu — co zrobić, by mieszkanie, którego nie da się zmienić i przemeblować całkowicie, przy niewielkim wkładzie nabrało estetycznego i miłego wyglądu. Pisałam już kiedyś na ten temat długi i dość szczegółowy artykuł. Dziś, dla przypomnienia Czytelniczkom pewnych rzeczy, napiszę parę słów właściwie tylko jako ilustrację do zamieszczonych rysunków.

Na rysunku pierwszym widzimy pokój jednoosobowy, w dwóch fazach: przed przemeblowaniem i po przemeblowaniu. Koszt takiej reorganizacji przedstawia się następująco: półka na książki, niska, jesionowa 22 zł. Półka długości tapczana 30 zł. Karnisz długości 3 metry niefornierowany 6 zł. Firanki z batyściku w kwiaty 20 zł. Narzuta na tapczan 30 do 55 zł, trzy poduszki samodziałowe 70 × 45 cm — 10 do 25 zł (zależnie od gatunku tkaniny). Makatka samodziałowa nad półkę 8—15 zł. Razem 130 do 170 zł.

Reorganizacja, która niewiele zmieniła umeblowanie pokoju, gruntownie odbiła się na jego estetycznym wyglądzie i nastroju. Trudno mi tu w bezbarwnym rysunku uwydatnić zmiany w kolorycie, który tak decydującą rolę gra w tym wypadku, ale uczynię to za pośrednictwem opisu. Meble są jasne, jesionowe, antyczne, tj. komódka i biureczko. Na rysunku pierwszym widzimy pokój w jego stanie pierwotnym. Malowany jest na kolor niebieski — mało przytulny, z kwiatowym szlakiem u góry. Idąc od lewej widzimy komódkę, która z konieczności przy złym rozstawieniu mebli stoi zbyt blisko pieca. Dalej kanapa przykryta fabryczną narzutą niebieską, z wytłaczanego pluszu, na niej poduszki w różnych kolorach. Nad kanapą kilim wielobarwny. Okno zawieszone firanką markizetową, białą. Biureczko stoi niewygodnie, jeśli się zważy, że pokój ma zaledwie trzy metry szerokości, więc krzesło odstawione od biurka znajduje się tuż przy tapczanie, co nie jest również zbyt dekoracyjne. Za drzwiami wysoka niezgrabna etażerka na książki. Dużo obrazków, porozwieszanych dokładnie według znanego mi wnętrza. Całość robi wrażenie pokoju zagraconego, niezharmonizowanego i nieładnego. Po zreorganizowaniu sytuacja przedstawia się tak: (Dla ułatwienia określenia kolorów, co bynajmniej nie jest rzeczą łatwą, będę używała najprostszych porównań). A więc ściany pomalowano na kolor ziarna pszenicy, bez żadnego szlaku. Jako centrum pokoju przyjęto tapczan. Można na nim wygodnie czytać w dzień, bo światło pada wprost z okna. Od okna nie wieje, ponieważ za tapczanem, na całej długości stoi rodzaj ślepej półki z zamaskowanymi drzwiczkami skrytek. Wieczorem światła dostarcza mała lampka. Bardzo ładne tło stanowi kolorowa firanka, gdzie na cienkiej tkaninie beige rzucono kwiaty koloru ziarn prosa, z jasnoczerwonym. Tapczan ma narzutę beige i trzy jednakowe poduszki koloru prosa. W tym samym kolorze jest makatka nad półką, która zastąpiła brzydką etażerkę. Półka stoi naprzeciwko tapczanu, a więc książki są tuż pod ręką. Obok też znajduje się rodzaj toaletki utworzonej z komódki i lustra, na komódce stoi tylko ozdobna puderniczka —

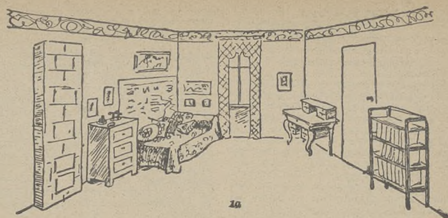
zresztą wszystkie przybory toaletowe schowano do szuflady. Biureczko stanęło za drzwiami, trochę daleko od światła dziennego, ale osoba zamieszkująca pokój pracuje w domu tylko wieczorami. Obrazki zlikwidowano do minimum. Obecnie pokój jest wygodny, estetyczny, przytulny i mimo starych mebli robi wrażenie zupełnie nowoczesne. Wracając jeszcze do „tapczana", dodaję nawiasem, że jest to po prostu kanapa, której wyjęto wezgłowie i wyrównano odpowiednio kocem zaklęśnięcie w tym miejscu. Przy odrobinie bujnej fantazji Moje Czytelniczki, uzmysłowiwszy sobie te dwa pokoje tak, jak one mogą wyglądać w rzeczywistości — przyznają mi, że warto było w pokój włożyć tych sto kilkadziesiąt złotych, by tak go przeistoczyć.

A teraz drugi pokój, który bardziej radykalnie zreformowano. Jest on dość duży, ma bowiem 4 × 5 metrów. Był pomalowany na kolor mocnoróżowy. W oknach wisiały firanki kombinowane z siatki i markizety. Meble jasne. Dwa łóżka przykryte kapą siatkową na żółtym tle, w rogu toaletka, tak zwana „psyche", dalej szafa, na której stoi ciężki szeroki wazon, dopełniają całości typowej „sypialni". Dużo obrazków, rodzinnych fotografii. Pokój jest użyteczny tylko w nocy, w dzień zupełnie nie do wykorzystania. Jeśli nawet któreś z Państwa chce się położyć na popołudniową drzemkę, musi „demolować" łóżko, co jest niewygodne i brzydkie. Ściana od strony której patrzymy na pokój ma jedne drzwi, na lewo zaś jest sporo miejsca i stoi tam łóżeczko dziecinne. Kosztu reorganizacji tego pokoju nie potrafię podać. Jest to sprawa uzależniona od tego w jaki sposób się tę rzecz przeprowadzi, czy przerobi się łóżka na tapczany, czy kupi się tapczany nowe, czy wybije się oparcia tapczanów materacykiem, czy pozostawi się drzewo, jak wykona się stolik pomiędzy tapczanami i t. d.

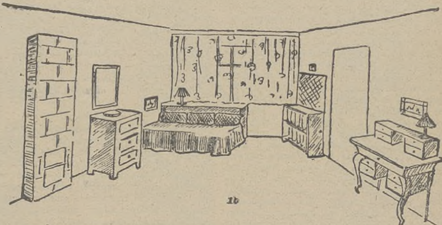
Pokój pomalowano na kolor jasnooliwkowy. Idąc od strony prawej, widzimy dwa tapczany, zestawione pod kątem prostym, przy czym powstałą w narożniku wolną przestrzeń zapełniono stolikiem o boku długości tapczana. Boki stolika są pełne. Nisko zawieszony samodział biegnie wzdłuż tapczanów. Samodział jest koloru brązowoczerwonego, niezbyt ciemnego. Narzuty na tapczanach jasnobrązowe, takiż materacyk pikowany na oparciu, które ma kształt wąskiej półeczki. Jeśli daje się tapczany do roboty, można zostawić dołem tapczanu drzewo, a materac zrobić obciągnięty w całości, lub pikowany, jak to się czasem teraz praktykuje. Firanki w tonie: pastelowy-beige, oliwkowy, czerwono-brązowy. Lampa na stoliku czerwono-brązowa z abażurem beige. Pomiędzy oknami komódka z lustrem, obok widać kojec dla dziecka, które uczy się chodzić. Na środku pokoju mały stoliczek z dwoma fotelikami obitymi na kolor czerwono-brązowy.

To wszystko. Z tych dwóch krótkich opisów zreorganizowanych pokoi, oraz dołączonych rysunków, widać, że przy pewnej zręczności i dobrych chęciach można mieszkanie urządzone brzydko doprowadzić do stanu prawdziwie miłego dla oka, w pewnych wypadkach niemal bez żadnych zmian w zasadniczym umeblowaniu (przypadek pierwszy), gdzie dochodzą tylko pewne dodatki do całości, w innych okolicznościach z większymi wkładami, zawsze jednak na korzyść wygody i „mieszkalności" pokoju.

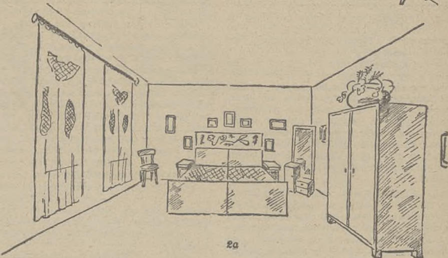
Halina Adwentowska



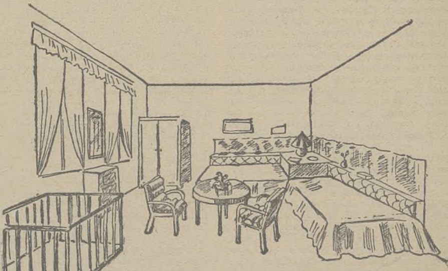
1a



1b



2a



2b

Higiena kobiety

Higiena piersi

Higiena piersi polega na przestrzeganiu czystości i pielęgnacji brodawki. Cała pierś musi być myta dwa razy dziennie wodą z mydłem, przed każdym karmieniem zmywa się brodawkę kwasem bornym 3% (3 gramy kwasu bornego w kryształkach rozpuszcza się w $100 cm^3$ przegotowanej, gorącej wody) o temperaturze niezbyt niskiej, musi być przyjemna w zetknięciu z delikatną i wrażliwą skórą brodawki. Następnie przed karmieniem wypuszcza się parę kropel pokarmu, uciskając pierś palcami. Podczas karmienia położnica leży na wznak, można ją lekko przechylić w stronę dziecka podkładając pod drugie ramię poduszeczkę. Niemowlę opiera główkę w zgięciu łokcia matki, a wolną ręką matka ujmuje pierś. Podczas karmienia należy zwrócić uwagę aby dziecko chwyciło brodawkę głęboko razem z obwódką, inaczej naderwie ją i spowoduje uszkodzenie. Po karmieniu pierś obmywa się albo czystym alkoholem, albo płynem składającym się z gliceryny + 10% taniny (90 cm^3 gliceryny + 10% cm^3 taniny). Płyn ten doskonale ściąga i garbuje skórę. Jak już powiedziano wyżej, o ile pierś nie jest opróżniona, ściąga się resztę pokarmu. Po obmyciu, na brodawkę należy założyć kawałki gazy, najlepiej jałowej (sterylizowanej), dla zabezpieczenia przed przeciekaniem pokarmu, kawałek waty, na to napierśniki wygodne, podtrzymujące pierś, ciężką i nierzadko bolesną. Należyta pielęgnacja piersi, czystość, opróżnianie dokładne, dobre podtrzymanie, zabezpieczą kobietę przed nierzadkimi komplikacjami, na tle owrzodzeń, ropni piersi, bolesnych i niebezpiecznych.

Karmiąca, która chodzi, podaje swemu dziecku pierś na niskim stołku lub krześle, z nogami opartymi na stołeczku, dziecko główkę opiera w zgięciu łokcia matki, leży na jej kolanach. Odzież matki karmiącej powinna być luźna w piersiach, rozpinana z przodu, czysta i przewiewna. Całe ciało powinna myć co dzień wodą z mydłem.

Aby pokarm matki był pełnowartościowy musi ona zwracać uwagę na swoje pożywienie. Błędem jest przeladowywanie się nadmierną ilością mleka, zupełnie wystarcza niepełny litr (3—4 szklanek) na dobę. Natomiast powinna dbać o pokarmy zdrowe, o dużej zawartości witamin jak jarzyny i owoce, natomiast nie należy tuczyć się pokarmami mącznymi. Unikać powinna alkoholu nawet w napojach o bardzo niskim procencie, jak piwo.

Ograniczamy też palenie tytoniu, nie używamy mocnej kawy i herbaty.

Tak zalecane spacery i umiarkowane prace fizyczne podczas ciąży, są również bardzo wskazane podczas karmienia. Przemęczanie się, ciężka praca natomiast, powodują często zanik pokarmu. W wypadku choroby matka nie zaprzestaje karmienia, zakłada tylko kawałek gazy lub chusteczkę na nos i usta i wiąże na tasiemki z tyłu, jest to tak zwana „maska". W wypadku ciężkiej choroby —zakaźnej np. zdecyduje lekarz o zaprzestaniu karmienia. Nie przerywamy też karmienia w razie pojawienia się miesiączki.

Jeśli matka stwierdza rozwolnienie u dziecka w skutku jakiejś zjedzonej przez nią potrawy, powinna zaobserwować, czy tak jest istotnie i wykreślić ją ze swego jadłospisu. Naturalnie, należy tu unikać przesady i przy najmniejszej niedyspozycji kiszkowej dziecka, nie głodzić się z obawy, że szkodzi mu jedzenie matki.

Konieczności karmienia swego dziecka dzisiejszym kobietom, na szczęście, nie trzeba tłumaczyć. Rozumieją to same, wiedzą, że jest to najlepszy sposób, aby dziecku dać zdrowie i siły na przyszłe życie. Wiedzą, że żaden inny sposób odżywienia nie będzie tak właściwy, żaden inny skład chemiczny tak odpowiedni dla niemowlęcego organizmu, a każda sterylizacja, dając pożywienie jałowe, zabije „żywe" wartości mleka w przeciwieństwie do pełnowartościowości, żywego pokarmu matki.

Każda kobieta dziś chce ten piękny obowiązek miłości wykonać, i jeśli na tym tle powstają tragedie, to z powodu przeciwskazań do karmienia w niektórych wypadkach, a nie niechęci matki do karmienia. Przeciwskazania te zdarzają się bardzo rzadko, a mogą być nimi następujące bardzo ciężkie choroby matki: a) czynny proces gruźliczy, w tym wypadku dziecko zostaje zaraz po przyjściu na świat oddzielone od matki. Czynna gruźlica grozi zakażeniem dziecku, a karmienie gwałtownym pogorszeniem stanu matki wyczerpanej ciążą i porodem; b) choroby nerek; c) ogólny zły stan matki, wymagający leczenia w kierunku natychmiastowego wzmocnienia organizmu. Karmienie pogorszyłoby go i wycieńczyło.

Musimy na zakończenie powiedzieć parę słów, jak traktować pierś w smutnej okoliczności, gdy dziecko umrze po porodzie, lub przyjdzie na świat nieżywe. Pierś chce funkcjonować normalnie, wzbiera pokarmem. Zaraz po porodzie, więc zanim się zacznie naturalny przypływ pokarmu bandażuje się piersi ciasno, szerokim bandażem. Ucisk i unieruchomienie spowodują zupełny zanik pokarmu.

B. S.

Towaroznawstwo

JAJA

Mogło by się wydawać logicznym, aby po omówieniu przetworów mlecznych przejść bezpośrednio do wykładu o maśle, jako produktu otrzymywanego z mleka, ponieważ jednak stosujemy masło w gospodarstwie ze względu przede wszystkim na zawartość tłuszczu i zastępujemy często innymi tłuszczami, omówimy je zatem łącznie ze smalcem, oliwą i t. p., co ułatwi porównania i omówienie użyteczności.

Obecnie przejdziemy do jajek, i ze względu na przyzwyczajenie łączenia jaj z pojęciem nabiału i z uwagi na jego wielkie znaczenie w odżywianiu.

Zawdzięczając dużej zawartości białka i tłuszczu oraz łatwej ich przyswajalności, jaja są nader rozpowszechnionym środkiem odżywiania. Nie tylko ludzie ale zwierzęta, wiedzione instynktem, poszukują jaj ptasich, rybich, płazów i t. p, uważając je za wartościowy cel zabiegów. Ptaki zjadają jaja owadzie, duże ptaki jaja drobnych, słowem jaja cenione są przez wszelkie stworzenia jako cenny pokarm.

Mimochodem tylko zaznaczymy, ponieważ nie należy do zakresu naszych badań, że białko znajduje zastosowanie nie tylko w przetwórstwie spożywczym, ale również w przemyśle, np. do wyrobu papieru fotograficznego.

Mówiąc o jajach ogólnie, rozumiemy przede wszystkim jaja kurze, znajdujące zastosowanie niezmiernie szerokie i powszechne. W gospodarstwie domowym, zwłaszcza wiejskim, zużytkowujemy wprawdzie jaja kaczek, gęsi, perliczek, indyczek i nawet pawi, amatorskie są jaja czajek, nie stanowią one jednak znacznej procentowo ilości, tak, że mówić o nich specjalnie nie warto. Zaznaczyć tylko trzeba, że jaja kacze należy gotować przed użyciem najmniej 8 minut ze względu na to, że zawierają zwykle b. dużo bakterii.

Jajko we wnętrzu ptaka powstaje tylko jako żółtko, dopiero kiedy zostaje wydalone, już w drodze przez jajowody pokrywa się białkiem i skorupą. Właśnie w owej drodze może ulec zanieczyszczeniu grzybkami i bakteriami. Kury w porządnym gospodarstwie, zdrowo chowane i utrzymywane dają jeszcze jaką taką gwarancję czystości, kaczki jednak lubiące się w błotnych kąpielach i gnojówkach, narażają jaja na silne zanieczyszczenie.

Jajko składa się z wierzchniej skorupki, błonki, znajdującej się pod skorupką, składającej się z dwóch warstw, białka i żółtka. Mimo, że kształt jaja jest zbliżony do elipsy, żółtko w jaju jest kuliste. W żółtku, w punkcie zwróconym, gdy jajko leży, zawsze ku górze, zauważyć można okrągłą plamkę, jest to zarodnik. Położenie swoje skierowane ku górze zawdzięcza on swej lekkości w stosunku do całego żółtka, tak że w jakiejkolwiek jajko ułożymy pozycji pod ptakiem wysiadującym, zarodek zawsze wypłynie ku górze i znajdzie się blisko źródła ciepła. Po bokach żółtka widzimy galaretowate skrętki, nazywane w przepisach kuchennych zarodnikami, zupełnie niesłusznie, są to bowiem jak gdyby pasy, na których żółtko trzyma się białka. Samo żółtko składa się z warstw żółtka żółtego i białego tak cienkich, że ich gołym okiem nie rozróżniamy, dopiero w miejscu zarodnika, tuż pod nim znajduje się idąca ku środkowi warstwa jasna, w większym skupieniu dająca się nawet w gotowanym żółtku łatwo wyodrębnić. Poza tym żółtko zamknięte jest również w błonie, inaczej ponieważ jest rzadkie, rozlałoby się.

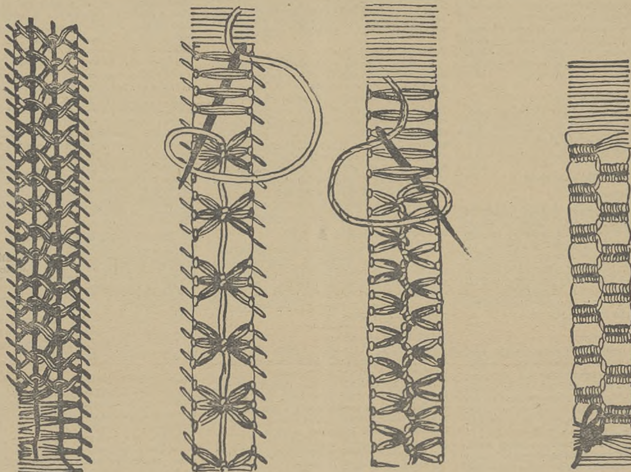
Przy silnym potrząsaniu jaja można, zwłaszcza jeżeli pustka jest w jaju duża, rozedrzeć tę błonę. Zabarwienie żółtka pochodzi od zawartego w nim żelaza, zależy zaś bardzo od sposobu żywienia się drobiu.

Białko składa się z trzech kolejnych warstw, co zresztą można dość łatwo zaobserwować. Pierwsza warstwa to niewielka ilość rzadkiego płynu, druga to galaretowata masa ,dalej idzie znów płyn. Całość zamknięta jest we wspomnianej wyżej błonce i następnie skorupie.

Pod mikroskopem łatwo dostrzec, że skorupka jest porowata, przez pory te może wchodzić powietrze, a ulatniać się drogą parowania (wysychać) woda. Skutkiem obecności porów zachodzi wymiana kwasu węglowego z jaja na tlen z powietrza, zwana oddychaniem jaja, które odbywa się w czasie formowania się pisklęcia. Na skutek porowatości skorupki, pomiędzy nią a błoną, znajdującą się pod skorupą, tworzy się stopniowo przestrzeń pusta z powodu wysychania. Kamera powietrza znajduje się w tępym końcu jaj i z czasem stale się powiększa. Skutkiem tejże porowatości do jajka mogą przenikać zarazki, zapachy z otoczenia i t. p., tak że przechowywanie jaj winno się odbywać w warunkach wielkiej czystości, a gotować tylko w najzupełniej czystej wodzie i rondelku. Waga jaja kurzego waha się od 40 — 70

gramów. Średnio, w przepisach liczymy, że jajko normalne liczy 50 gramów. Jeżeli zatem mamy wziąć równe na wagę ilości cukru, mąki i jaj a nie mamy wagi, uważamy, że jaja średniej wielkości trzeba na ½ kg brać 10. Słuszniej było by jednakże kupować jaja w ogóle na wagę. Ponieważ w wielu przepisach stosujemy same żółtka, nie od rzeczy będzie rozpatrzeć ile one ważą. Skorupka jaja wraz z błonką, która ją wyściela, waży średnio 5 — 8 gr. Żółtko od 12 — 18 gramów. Tak duża różnica wagi bo aż 1/3 może naturalnie wpłynąć na jakość przyrządzonej potrawy. Białko waży mniej więcej dwa razy tyle co żółtko, średnio od 23—34 gramów.

(D. c. n.)



W sprawie korzystania z działu odpowiedzi i naszej skrzynki

Wobec tego, że Redakcja „Praktycznej Pani" otrzymuje tygodniowo około dwustu listów, pomijając sprawy administracyjne, okazuje się konieczność porozumienia naszego z Paniami Czytelniczkami w celu usprawnienia pewnych działów.

O ile to możliwe, prosimy osoby, chcące korzystać ze skrzynki, aby pod ogłoszeniami podawały swoje pełne adresy, względnie adresy na poste-restante (oprócz tego pełny adres dla Redakcji). Przyśpieszy to odbiór ofert, które zamiast wprost są przysyłane do Redakcji i to najczęściej bez znaczka na dalszą przesyłkę. Jeżeli nawet Panie ogłaszające załączają znaczek na ew. odesłanie ofert, jest to zazwyczaj niewystarczające. Na niektóre nęcące posady napływają oferty w ogromnych ilościach. Redakcja nie jest w możności ponosić kosztów przesyłki, Panie zaś poszukujące posad często są zaledwie w możności zdobycia się na opłacenie jednego listu, bądź co bądź na niepewne.

Przy podaniu adresu na jaki należy kierować oferty bezpośrednio, oszczędzi się pieniędzy i czasu.

Druga prośba, aby Sz. Panie poszukujące służby domowej itp., dawały swoje ogłoszenia możliwie wcześnie. Nie zawsze jesteśmy w stanie umieścić od razu wszystkich, o ile jest ich zbyt dużo. Czytelniczki nie interesujące się tym działem, czują się skrzywdzone, że Skrzynka zajmuje dużo miejsca, możemy je więc dawać tylko stopniowo.

Co do działu odpowiedzi sprawa jest dość skomplikowana, ponieważ obsługuje go szereg specjalistów, nie wszyscy zaś mieszkają w Warszawie (np. kierowniczka działu ogrodniczego). Listy trzeba przesyłać, czekać na odpowiedź, czekać na kolej wydrukowania, wszystko to zajmuje dużo czasu. To też w interesie osób, korzystających z tego działu, leży aby nadsyłały pytania możliwie jak najwcześniej, nie w ostatniej chwili, bo wówczas odpowiedzi mogą być spóźnione.

Odpowiedzi działu pedagogicznego, ogrodniczego, drobiowego, estetyki wnętrz muszą przejść przez numer, inaczej nie dało by się obrachować honorariów. Pani Brzezińska, uwzględniając ogromną ilość zapytań przeciążających tygodnik, odpowiada listownie na listy, do których dołączono znaczek na odpowiedź.

Odpowiada również bezpośrednio na ważne listy lekarka, sprawy bowiem zdrowia są niekiedy nie cierpiące zwłoki, musi mieć jednak na odpowiedź znaczek.

Redakcja pragnie z całego serca dogodzić wszystkim abonentkom, wypowiedziane wyżej życzenia mają na celu wyłącznie interes samych Czytelniczek, chcielibyśmy bowiem uniknąć możliwych w obecnych warunkach opóźnień.

KURS ROBÓT „MEREŻKI"

Podane dzisiaj mereżki są oparte na tych samych zasadach, co lekcja poprzednia. Mereżka pierwsza jest tylko podwójna nie pojedyńcza. Mereżka druga tworzy się przez powiązanie ze sobą trzech słupków, mereżka trzecia przez wiązanie dwóch naprzemian podobnie jak w poprzedniej lekcji, gdzie się tworzył skośny szlaczek z tą różnicą, że tam wiązaliśmy brzegiem i po pół słupka, tu zaś prowadzimy nitkę wierzchem i środkiem. Ostatnia mereżka powstaje przez przeplatanie bawełną również naprzemian, nitek płótna, tak że giną one zupełnie pod ściegami. Rysunki są tak dokładne, że wystarczy im się dobrze przyjrzeć, aby mereżkę odrobić.

OD WYDAWNICTWA

Ze względu na to, że wpłaty za prenumeratę roczną, nadane w urzędach pocztowych d. 28 lutego, wpłyną do nas już po zamknięciu niniejszego numeru, —

ostateczne rozstrzygnięcie „Akcji Premiowej"

a więc przydział 5-ciu premij specjalnych, bonów 20-złotowych oraz bezpłatnych prenumerat — ogłosimy w następnym numerze.

Śledzie

1. ZUPY

1. Zupa ze świeżych śledzi:

Jeden świeży śledź, 2 litry smaku z włoszczyzny, 1 szklanka śmietany kwaśnej, łyżka mąki i soli do smaku.

Do smaku z włoszczyzny włożyć śledzia, oczyszczonego i wymoczonego w wodzie z octem, i gotować tak długo, aż się rozgotuje. Wtedy przetrzeć przez sito i zaprawić śmietaną z mąką oraz solą.

2. Zupa z solonych śledzi:

Tak samo robi się zupę ze śledzi beczkowych. Należy je tylko bardzo dobrze wymoczyć. Na 2 litry smaku z włoszczyzny wziąć 4 śledzie.

2. GORĄCE DANIA

1. Śledzie smażone:

Namoczyć duże ładne śledzie przez 24 godzin, zmieniając często wodę, w końcu namoczyć je w mleku na 3—4 g. Dobrze wytrzeć serwetką, oczyścić w środku — skropić cytryną i panierować, t. zn.: obtarzać w mące, następnie maczać w jajku, a w końcu w bułce tartej i smażyć na rozpalonym tłuszczu, aż się zrumienią.

Podaje się z sosem musztardowym, albo z sałatką z kartofli lub selerów.

2. Śledzie nadziewane:

6 śledzi mleczaków, ½ cebuli, łyżka masła, mleko, 1 jajko, pieprz, mąka, bułka tarta, 2 jajka do panierowania, cytryna.

Śledzie wymoczone w wodzie i w mleku jak wyżej. — Ostrożnie wyjąć środki, nie rozrywając brzuszków. Oczyścić w środku i skropić cytryną. Nadziać farszem, panierować i smażyć jak wyżej.

Farsz: pozostałe mleczka posiekać drobno. Cebulę usiekaną zasmażyć masłem, dać do mleczka. Wbić jajko, dodać odrobinę pieprzu i bułkę mieloną. Wymieszać dobrze.

Podaje się z sosem korniszonowym, musztardowym lub kaparowym.

3. Śledzie nadziewane jabłkami:

4 śledzie, 2 duże kwaśne jabłka, łyżka topionego masła, łyżka majeranku.

Śledzie przygotowane jak w przepisie 2-gim, natrzeć świeżym majerankiem zewnątrz i wewnątrz. Odstawić na ½ godziny. Tymczasem przygotować farsz: obrane jabłka grubo posiekać i polać masłem. Nadziewać tym śledzie. Kończyć jak przepis 2-gi.

4. Śledzie w papilotach:

Przygotowane śledzie, jak w przepisie 1-szym, obtarzać w mące. Zawinąć każdy w biały papier nasmarowany masłem, i wstawić na 15—20 minut do gorącego pieca. Po wyjęciu ubrać na półmisku plasterkami cytryny, polać masłem zrumienionym. Do tych śledzi podaje się jakikolwiek ostry sos.

5. Śledzie w mące:

Śledzie, przygotowane jak w przepisie 1-szym, obtarzać w mące i kłaść na gorące masło. Przypiec na obie strony.

6. Śledzie smażone oszczędne:

Przygotowane śledzie jak wyżej otoczyć w mące, następnie maczać w rzadkiej papce z mąki i mleka. Na ostatku otoczyć w bułce mielonej i smażyć na gorącym tłuszczu.

7. Śledzie w cieście:

Ciasto: 10 dk mąki pszennej, 1 jajko, ½ szklanki wody, wymieszać wszystko razem. Maczać w tym cieście przygotowane śledzie jak w przepisie 1-szym, kłaść na gorące masło i smażyć. Podawać z ziemniakami i sałatką z czerwonej kapusty.

8. Kotlety ze śledzi:

5 śledzi, 1½ bułki, średnia cebula, łyżka masła, jedno jajko, trochę pieprzu i bułka mielona do otaczania.

Śledzie wymoczone przez 24 godzin przy kilkakrotnej zmianie wody, oczyścić, usuwając ości, głowę i ogon. Następnie dobrze osuszyć serwetką, przepuścić przez maszynkę do mięsa wraz z namoczoną i odciśniętą bułką. Cebulę drobno posiekaną przesmażyć na maśle i dać do masy śledziowej wraz z jajkiem i odrobiną tłuczonego pieprzu. Dobrze wyrobić.

Z masy tej formować kotlety, utarzać w bułce mielonej i smażyć na tłuszczu.

9. Kotlety naprędce:

5 śledzi, 1 jajko, duża cebula, bułka tarta i tłuszcz do smażenia. Przygotowane śledzie jak w przepisie 8-mym, przepuścić przez maszynkę wraz z cebulą. Do masy tej dodać jajko i tyle bułki tartej by można było formować kotleciki, które utarzać w bułce tartej i smażyć.

10. Kotlety oszczędne:

Jeden śledź, 2 bułki, 1 cebula, 2 dk masła, 2 jajka, ½ szklanki bułki tartej, szczypta pieprzu i tłuszcz do smażenia.

Przygotować śledzia jak w przepisie 8-ym. Zemleć wraz z namoczonymi i wyciśniętymi bułkami, poszatkowaną i uduszoną w maśle cebulą. Dodać jajka, pieprz i wyrobić. Uformować kotlety i smażyć.

11. Kotlety ze śledzi z sadzonymi jajkami:

Usmażyć okrągłe kotlety w/g przepisu 8-go. Ułożyć na półmisku, a na pozostałym maśle usmażyć jajka. Na patelnię wbić jajka każde oddzielnie, uważając by się nie rozleciały. Gdy się białko zetnie, brać jajka łyżką durszlakową i kłaść na każdy kotlet. Osobno podać ostry sos w sosjerce.

Recepta kulinarna
Firmy OETKER

CIASTECZKA Z PŁATKÓW OWSIANYCH

(makaroniki)

Dodatki: 250 gr płatków owsianych, 200 gr masła, 125 gr mąki pszennej, 2 równe łyżeczki od herbaty = 6 gr proszku do pieczenie „Backin" D-ra Oetkera, 200 gr cukru, 1 paczka cukru waniliowego D-ra Oetkera, 1 jajko.

Sposób przyrządzania: Opłatki wsypać do miski, polewając je roztopionym, bardzo gorącym masłem, starannie rozmieszać i ostudzić do temperatury letniej. Następnie dodać przesianą i zmieszaną z „Backinem" mąkę, a zatem stopniowo cukier i cukier waniliowy. Otrzymuje się ciasto, które się łatwo kruszy, lecz po dodaniu jajka znowu jest gładka. Łyżeczką od herbaty położyć w większych odstępach (gdyż ciasto się rozpływa) małe kupki na blachę, wysmarowaną masłem i posypaną mąką. Piec w średnio ogrzanym piecu 15—20 minut.

---

12. Kotlety z fasolą:

Jedna szklanka ugotowanej fasoli, 1 jajko, 2 śledzie, 3 dk cebuli, ½ łyżki masła, tłuszcz do smażenia, tarta bułka do osypania.

Fasolę ugotowaną, lecz nie rozgotowaną, przemleć przez maszynkę i odmierzyć. Śledzie przygotować jak w przepisie 8-ym. Cebule posiekać i poddusić z masłem. Wszystko razem dobrze wyrobić i dalej postępować jak w przepisie 8-ym.

13. Kotlety z kaszą jęczmienną:

2 śledzie, 3 dk cebuli, 10 dk gotowanej na sypko kaszy jęczmiennej lub krakowskiej, 1 jajko, szczypta pieprzu, strychowana łyżka bułki mielonej, tłuszcz do smażenia i bułka do otaczania.

Śledzie, przygotowane jak w przepisie 8-ym, przepuścić przez maszynkę wraz z cebulą. Kaszkę ugotowaną i ostudzoną odważyć, dodać do śledzi wraz z jajkiem, bułką i pieprzem. Dobrze wszystko wyrobić i odstawić na ½ godziny. Po tym czasie smażyć. Z tej proporcji otrzymamy 5 średnich kotletów.

14. Kotlety z jajkami na twardo:

2 śledzie, 3 dk cebuli, 1 jajko surowe, szczypta pieprzu, 2 jajka na twardo, ½ łyżki bułki mielonej, tłuszcz do pieczenia i bułka do otaczania.

Przygotowane śledzie, jak w przepisie 8-ym, przepuścić przez maszynkę wraz z cebulą. Twarde jajka usiekać drobno, zmieszać obie masy, dodając jajko surowe, bułkę i pieprz. Dobrze wyrobić, formować kotlety i smażyć.

15. Kotlety bez jajka:

3 śledzie, 2 średnie gotowane ziemniaki, 5 dk cebuli, szczypta pieprzu, ½ łyżki tartej bułki, tłuszcz do smażenia i bułka do otaczania.

Śledzie przygotować jak w przepisie 8-ym. Ziemniaki zupełnie zimne przepuścić przez maszynkę wraz z cebulą. Zmieszać ze śledziami, dodać bułkę i pieprz. Dobrze wyrobić i smażyć.

16. Bitki w ostrym sosie:

Przygotować masę ze śledzi jak w przepisie 8-ym, zachowując tę samą proporcję. Robić z niej okrągłe gałki wielkości włoskiego orzecha, okulać w mące i usmażyć na rumiano w maśle. Włożyć do rondla i zalawszy sardelowym lub korniszonowym sosem, poddusić jeszcze 15 minut. Podawać z kluskami kładzionymi lub ziemniakami.

17. Bitki w sosie chrzanowym:

5 śledzi, 3 żółtka, ½ cebuli, 1½ łyżki bułki tartej, szczypta tartej skórki cytrynowej i ½ litra sosu chrzanowego.

Śledzie przygotować jak w przepisie 8-ym. Przepuścić przez maszynkę wraz z cebulą. Do masy tej wbić żółtka, dodać bułkę i skórkę cytrynową. Wszystko dobrze wyrobić (około 10 minut), formować gałki wielkości orzecha włoskiego, utarzać w mące i wrzucić do wrzącej wody. Gotować 5 minut. Po tym czasie wyjąć je łyżką durszlakową i dać do gotowego sosu chrzanowego. Poddusić jeszcze 5 — 10 minut.

W numerze bieżącym rozpoczynamy druk z górą stu przepisów na potrawy ze śledzi.

Wędliny

KIEŁBASA KRAKOWSKA GOTOWANA

Kiełbasy te, przeznaczone na szybkie zużycie, robimy jak wyżej, tylko po przetrzymaniu 3 dni w chłodnym miejscu, wędzimy je w gorącym dymie 50—60 m., aby się z lekka przepiekły, po czym wrzuca się je w gotującą wodę, nie daje się wodzie powtórnie zagotować, tylko trzyma w gorącej wodzie 10 — 15 minut. Można jeść od razu gorące, lub krajać po ostudzeniu.

KISZKI Z KRWI WIEPRZOWEJ

Ponieważ obszernie będą traktowane wędliny w wychodzącej książce kucharskiej o[illegible]iczymy się obecnie do przepisów, które mogą się przydać na święta. Krew wieprzową można będzie zamówić zawczasu u rzeźnika i zrobić w tygodniu przedświątecznym. Jeżeli zamówimy 2 litry krwi, weźmiemy sześć szklanek mleka, przegotujemy, usuniemy kożuch i wkruszymy czerstwej bułki tyle, ile wypije, następnie zmieszamy z krwią i dużą cebulą przesmażoną w 8 dk słoniny i wszystko razem przepuszczamy przez maszynkę. Do tego dodajemy drobniusieńko siekanej słoniny 75 dk, łyżkę majeranku sproszkowanego, względnie pół gałki muszkatołowej w proszku, mocno razem w rondlu na ogniu miesza się i wyrabia aż się zacznie dusić, ale ostrożnie aby nie przypalić. Soli mniej więcej 15—20 gramów, pieprzu łyżeczkę od kawy i ang. ziela tyleż. Napełnić tą masą gdy ostygnie luźno, bo mogą w gotowaniu popękać. Włożyć w ukrop i gotować 30 minut. Smażyć na maśle, słoninie lub smalcu.

KISZKA KASZANA

Litr świeżej krwi wieprzowej zmieszać z litrem przedmuchanej kaszy gryczanej. Uważać, aby krew nie miała gruzłów, gdy by je miała, przefasować przez sito, wlać w to ½ litra topionego masła, posolić, dodać pieprzu, pół łyżki majeranku, z 10 mielonych ziarn ang. ziela. Wymieszać, nałożyć luźno kiszki (mniej więcej do połowy), zawiązać końce, rozprowadzić farsz po całej kiszce równo, żeby się nie zbijał w jednym miejscu. Włożyć w gęstą osoloną wodę, i gotować nie za gwałtownie, bo mogą popękać. Można jeść gorące prosto z wody z ziemniakami, chrzanem, musztardą, albo po ostygnięciu krajać w plastry i smażyć na maśle, słoninie lub smalcu.

Używa się też czasem na te kiszki kaszy orkiszowej jęczmiennej, ale w tym razie bierze się kaszy o połowę mniej i przed użyciem na kilka godzin zaparza mlekiem, żeby napęczniała.

KIEŁBASA Z CIELĘCINY

Wyżyłować dobrze kilogram ładnej cielęciny, dodajemy tyleż tłustej wieprzowiny i mielemy razem, po czym dolewamy mniej więcej pół szklanki wody zimnej. Ile wlać wody, zależy od tego ile przyjmie żeby jej widać nie było, nie więcej w żadnym razie jak ¾ szklanki. Żeby otrzymać idealną miałkość, można przepuścić mięso przez maszynkę kilka razy. Posolić do smaku, na każdą łyżkę soli, biorąc ½ łyżeczki saletry. Nałożyć kiszkę wołową cieńszą, obwędzić 30—50 minut w dymie chłodnym lub gorącym w którym się jednocześnie podpiekają. Następnie włożyć w ukrop i trzymać w stanie niemal gotującym 10—15 miunt, ale nie gotować, bo tracą dużo soku.

Przechowywać lepiej niedługo, bo niezbyt świeże mogą spowodować niebezpieczne zatrucie.

Uwaga:

Wspomniałam, że można użyć do wędzenia jałowca, sosny i spróchniałej jodły, jodłowego drzewa należy jednak używać tylko dobrze przepróchniałego i jako domieszki jedynie, ponieważ dym jodłowy ma specjalny smak, nie każdemu przyjemny, można też z powodzeniem użyć drzewa brzozowego a nawet bukowego, ale to jest znacznie rzadsze.

Spodeńki na drutach dla 3 — 4-letniego chłopczyka

Spodeńki te robimy z wełny średniej grubości na drutach Nr 3, tak aby na 10 cm (wszerz) trykotu wypadało 31 oczek. Całe spodnie robimy szerokim ściągaczem:

I rząd: × 3 oczka na prawo, 3 oczka na lewo ×.

II rząd: × 3 oczka na prawo, 3 oczka na lewo × wyjdą nam szerokie zagony (pręgi).

Zaczynamy spodeńki ściągaczem zwyczajnym:

I rząd: × 1 oczko na prawo, 1 oczko na lewo ×.

II rząd: × 1 oczko na prawo, 1 oczko na lewo ×.

Pasek robimy ściegiem ryżowym:

I rząd: × 1 oczko na prawo, 1 oczko na lewo ×.

II rząd: × 1 oczko na lewo, 1 oczko na prawo ×.

BIEG ROBOTY

Spodeńki robimy z dwóch jednakowych części, zeszytych na przodzie i na tyle.

Część prawa:

Zaczynamy od dołu na 108 oczkach. Robimy 2 rzędy ściągacza zwyczajnego, dalej robimy szerokim ściągaczem i dodajemy z każdej strony 4 razy po jednym oczku co 8 rzędów.

Gdy robota ma 7½ cm, robimy podcięcia kroku.

Z prawej strony (przód spodeniek) zakańczamy (odejmujemy) 3 razy po 2 oczka co 2 rzędy i 18 razy po jednym oczku co 4 rzędy, a więc 24 oczka na przestrzeni 78 rzędów. Jednocześnie z lewej strony (tył spodeniek) zakańczamy 3 razy po jednym oczku co 2 rzędy i 12 razy po jednym oczku co 6 rzędów, a więc 15 oczek na 78 rzędów. Pozostaje 77 oczek, które zakańczamy w sposób następujący: zaczynając od prawej strony (przód spodeniek) zakańczamy 57 oczek, robimy na 10 pozostałych do brzegu i z powrotem, zakańczamy 10, przerabiamy na dziesięciu pozostałych tam i z powrotem, zakańczamy pozostałe 10 oczek.

Drugą nogawkę robimy tak samo, tylko symetrycznie.

Następnie robimy pasek z dwóch części. Każdą z nich robimy ściegiem ryżowym na 70 oczkach po 18 rzędów.

Po zeszyciu obu części spodeniek przyszywamy pasek w sposób następujący: każdą część paska składamy podwójnie i przyszywamy jedną z przodu drugą z tyłu spodeniek, a po bokach zapinamy na zatrzaski.

Na pasku robimy cztery patki, dwie z tyłu i dwie z przodu, aby przez nie przeciągnąć pasek skórzany.

Patki robimy również na drutach, zwyczajne paseczki, które składamy na dwa i przyszywamy. Długość tych paseczków zależna od szerokości skórzanego paska.

L. D.



BIEŻNIK Z KWADRATÓW KOLOROWYCH

(Opis do strony 2-ej)

Bieżnik z dwubarwnego płótna można zrobić z kwadracików wielkości takiej jak na wzorze lub nieco większej. Każdy kwadrat obrębić zwyczajnie lub mereżką i połączyć przeplataną mereżką w kolorze haftu. Wzory do wyszycia jak podano na kwadratach można wykonać drobnymi łatwymi ściegami, jak łańcuszkiem, pocztowym, płaskim i t. p.

Pierwszy sygnał radiowy zza oceanu

Pewnego chłodnego poranku, w niezbyt odległej przeszłości — dn. 12 grudnia 1901 roku — trzech młodych ludzi zebrało się w gmachu Signal Hill, nawprost portu St. John w Nowej Funlandii. Zasiedli przy stole pełnym dziwacznych przyrządów, cewek i zwojów kabla nie mniej dziwnego aparatu elektrycznego.

Jeden z nich młodzieniec dwudziestokilkuletni o ruchach energicznych zajął miejsce przy aparacie, podniósł z widełek mikrofon telefoniczny i zaczął nasłuchiwać w takim skupieniu, jak gdyby sam w słuch się zamienił. W pewnej chwili młody człowiek przymknął powieki; teraz twarz jego zdawała się grać wszystkimi włóknami nerwów. Zmienny jej wyraz oznaczał kolejno uczucie nadziei, obaw, oczekiwania. W skąpym świetle chmurnego dnia, idącym od okna młodzieniec wyglądał jak człowiek pogrążony w głębokiej zadumie. Wrażliwe jego palce, obracające manetkami aparatu, zdawały się grać po klawiszach.

W pokoju panowała niezmącona cisza. Jedynie wiatr podbiegunowy przerywał ten spokój, uderzając ze wściekłością w szyby okien, a nieubłagany zegar „tikaniem" swoim przypominał zebranym o zbliżaniu się godziny 11.30.

Tak w milczeniu upłynęła godzina oczekiwania. Młody człowiek siedzący przy aparacie elektrycznym pobladł. Na twarzy jego malowało się już widoczne wzruszenie. Jego czarne, przenikliwe oczy południowca płonęły dziwnym ogniem. Chwilami zdawał się zatrzymywać oddech, a wtedy, jakby usiłować usłyszeć coś, na co czekał, o czym marzył latami.

Na tym dręczącym oczekiwaniu — z minuty na minutę — wlokących się jak lata, upłynęło pół godziny. Zegar wydzwonił południe.

I znowu długie minuty oczekiwania. Teraz zegar wybił godzinę 12.30. Nagle młody człowiek drgnął, jakby przebiegł po nim prąd elektryczny.

Krótki trzykrotny sygnał dźwiękowy powtarzał się w różnych odstępach czasu. Był wyraźny choć jeszcze słaby.

— Klik... klik... klik...

Uśmiech zadowolenia zjawił się na twarzy młodego człowieka. W oczach jego jaśniał triumf. Odkładając słuchawkę telefoniczną Guglielmo Marconi zwrócił się do jednego ze swych współpracowników:

— Kemp, proszę cię, sprawdź, czy dobrze słyszałem.

Kemp przyłożył mikrofon do ucha. Istotnie on także słyszał sygnały. — Klik... klik... klik...

Dźwięki w słuchawce telefonicznej powtarzały się.

One to — owo słabe „klikanie" — historyczny już dzisiaj dźwięk znaku „S" w kodzie radiotelegraficznym Morsa — przepłynął wówczas po raz pierwszy drogą radiową poprzez Atlantyk — przestrzeń 2.000 mil angielskich, równą około 3.200 klm.

A tam — po stronie nadania, za oceanem — w Poldhu, niewielkiej miejscowości kornwalskiej w Anglii, zasiadała w tym samym czasie inna grupa współpracowników Marconiego. Ich zadanie polegało na pobudzeniu w omówionej godzinie fal niewidzialnych, które promieniując ponad falami Atlantyku, przekazały te krótkie, nic nie mówiące sygnały, antenie aparatury odbiorczej Marconiego, rozpiętej na wysokości 400 stóp na masztach wielkiego żaglowca, kołyszącego się u wybrzeży okolic podbiegunowych Ameryki.

Próba przesłania przez ocean dźwięków zaledwie jednego znaku „S" — była wówczas przedsięwzięciem wielkim, a nawet uważanym za niebezpieczny. Wyobraźmy sobie jak odbywała się próba nadawania w Poldhu. Współpracownicy Marconiego, posiłkując się szeregiem cewek indukcyjnych, zdołali pobudzić dość energii elektrycznej, potrzebnej do zapalenia 300 żarówek. Operator, ze względu bezpieczeństwa pracy na aparaturze o wysokim woltażu, stosował wówczas do wystukiwania owego historycznego sygnału „S" — drążek drewniany, długości 3 stóp, zamiast zwykłej rączki klucza telegraficznego.

Całe to laboratorium w Poldhu zmieniło się w istne piekło ognia i trzasków. Silne i częste wyładowania spod kontaktów wielkich słojów Leydena, napełniały pokój błyskawicami i trzaskami. Ale burza elektryczna z odległości 3.200 klm. malała w rezonansie słuchawek na uszach Marconiego do słabego dźwięku: „Klik, klik..."

A już ten wynik wystarczył, żeby nazajutrz nauka, prasa i rządy państw cywilizowanych w Europie i Ameryce — uznały w nim epokową zdobycz wiedzy. Oto były pierwsze wyniki poszukiwań po 34 latach od chwili, gdy w roku 1867 James Clark Maxwell, profesor Uniwersytetu w Edynburgu dał ogólną definicję teoretyczną istnienia fal eteru.

Tygodniowy jadłospis

I.

NIEDZIELA.

Na obiad: Szczawiowa ze świeżego szczawiu, jaja faszerowane. Budyń z kapusty. Potrawka z kaczek z pieczarkami i kaszą perłową. Krem pomarańczowy.

Wieczorem: Zimna wędlina ,sery, surówka.

PONIEDZIAŁEK.

Na obiad: Kapuśniak na wieprzowych żeberkach. Ryż z wątróbkami. Rostbeef z makaronem. Kompot z surowych pomarańcz.

Wieczorem: Zimny rostbeef z sałatą ziemniaczaną.

WTOREK.

Na obiad: Zupa fasolowa (16). Móżdżek w muszelkach z beszamelem. Schab z kapustą i smażonymi ziemniakami.

Wieczorem: Schab i kluseczki ze słoniną.

ŚRODA.

Na obiad: Zupa cytrynowa z ryżem. Bliny ze śmietaną. Klops ze szczupaka, surowa sałata. Mus z jabłek.

Wieczorem: Ziemniaki w mundurach, rolmopsy w oliwie.

CZWARTEK.

Na obiad: Ogórkowa ze śmietaną. Selery po francusku (66), sznycle cielęce ze szpinakiem. Szarlotka.

Wieczorem: Golonka na gorąco z ziemniakami i chrzanem.

PIĄTEK.

Na obiad: Grzybowa ze śmietaną i łazankami. Jaja w sosie pomidorowym. Kotlety z ryby (ryba smażona) z surową sałatą i ziemniakami smażonymi. Kisiel migdałowy.

Wieczorem: Sałata z selerów, sery, śledzie marynowane smażone.

SOBOTA.

Na obiad: Rosół z francuskimi kluskami lub postny kapuśniak z grzybami. Brukselka w sosie holenderskim. Sztuka mięsa z sosem musztardowym lub ryba z siekanymi jajami i masłem. Budyń czekoladowy (133—134).

Wieczorem: Pierożki z mięsem lub powidłami.

II.

NIEDZIELA.

Na obiad: Ogórkowa z cynaderką. Schab z kapustą. Kompot ze śliwek suszonych.

Wieczorem: Zimny schab, makaron z masłem.

PONIEDZIAŁEK.

Na obiad: Zupa fasolowa, zrazy z czarną kaszą. Grzanki z marmoladą.

Wieczorem: Kluski ziemniaczane.

WTOREK.

Na obiad: Grochówka na żeberkach. Kotlety siekane z sosem cytrynowym i kaszką sypką. Kompot surowy.

Wieczorem: Jaja sadzone w sosie pomidorowym.

ŚRODA.

Na obiad: Ziemniaczana ze śmietaną. Pyzy drożdżowe. Ryż zapiekany na słodko.

Wieczorem. Zapiekanka ziemniaczana (46)) albo kotlety ziemniaczane (50).

CZWARTEK.

Na obiad: Rosół z kaszką. Sztukamięsa sos chrzanowy. Jabłka smażone w cieście.

PIĄTEK.

Na obiad: Zacierka na mleku albo kaszka krakowska z masłem. Pierożki z kapustą. Fasola w kwaśnym sosie.

Wieczorem. Odsmażane pierożki z obiadu, sałata śledziowa.

SOBOTA.

Na obiad: Zupa jarzynowa z grzankami. Pierożki leniwe lub befsztyki z ziemniakami. Kaszka puchowa z sokiem lub sosem waniliowym.

Wieczorem: Makaron z serem i siekanymi jajami.

Odpowiedzi Redakcji

ODPOWIEDZI KOSMETYCZNE

„Ingeborga z Częstochowy".

Szczotkowanie włosów bynajmniej nie przyspiesza ich zatłuszczania, przeciwnie szczotką zbiera się z włosów część tłuszczu i kurz, jaki na nich osiada. Nie podała Pani koloru włosów i czy zależy Pani na tym, aby się nie zmienił, czy też chce Pani mieć ciemniejsze, czy jaśniejsze — dlatego nie mogę podać dokładniej sposobu postępowania.

Pielęgnacja cery mieszanej jest dość skomplikowana i wolałabym opisać ją Pani szczegółowo listownie, w tym celu proszę o podanie swego adresu. Przy sposobności może mi Pani opisze dokładnie, jak twarz wygląda, czy skóra jest ciemna, że chce ją pani wybielić?

Smarowanie rzęs na noc rycyną pobudza ich porost i wzmacnia, przez to rzęsy stają się też ciemniejsze, ale zdecydowanie przyciemnić można je tylko henną lub tuszem, wygięcie rzęs można osiągnąć przez czesanie ich maleńką szczoteczką w odpowiednim kierunku.

Zmartwiona z prowincji.

Na noc pod oczy może Pani wbijać leciuteńko jednym paluszkiem, żeby nie ciągnąć skóry olejek rycynowy pół na pół z benzoesem, — można to przyrządzić w buteleczce na kilka dni, albo mieszaninę gliceryny — 2 części, soku cytryny 2 części i arniki 1 część. (Arnikę i benzoes — nalewki dostanie pani w aptece).

Rano myć twarz dobrze ciepłym naparem skrzypu albo roztworem kwasu bornego — łyżeczka na szklankę wody, po czym opłukać wodą chłodną z octem aromatycznym — łyżeczka octu na litr wody.

„Mateczka".

Niech Pani przyrządzi sobie dla cery suchej następujący krem: żółtko surowe, łyżeczka oliwy, łyżeczka czystego, świeżego smalcu wieprzowego, 10 kropli benzoesu dobrze utrzeć razem i złożyć do słoika przemytego spirytusem i dokładnie osuszonego.

Pielęgnować cerę powinna Pani w taki sposób: wieczorem umyć twarz letnim naparem ślazu — łyżeczka na szklankę wody, osuszyć i wbić w całą twarz krem żółtkowy.

Rano umyć twarz tak samo ślazem, pod puder dać odrobinę coldkremu, przysuszyć i zapudrować.

Dla męża do przecierania skóry głowy może Pani zrobić płyn: po łyżce stołowej ziół — chmielu, korzenia tataraku i zwykłej pokrzywy, łyżeczkę od kawy pieprzu w ziarnkach zalać litrem wody i gotować na wolnym ogniu, aby została szklanka mocnego wywaru. Po przecedzeniu i ostudzeniu dolać szklankę wódki. Płynem tym codziennie na noc przecierać skórę głowy za pomocą małej szczoteczki.

Myć włosy rozgotowanym mydłem dziegciowym, do ostatniego płukania używać odwar skrzypu — garść na 2 litry wody.

Aby usunąć zmarszczki z czoła, może zechce Pani napisać podając adres.

„Strapiona Irka" i „Beksa".

Najlepszą diagnozę stawia i najlepsze środki leczenia dobiera zawsze po zbadaniu stanu cery; na podstawie opisu, który nie zawsze ujmuje wszystkie charakterystyczne szczegóły, trzeba zawsze do pewnego stopnia zgadywać. Mieszka Pani w Warszawie i dlatego proszę Panią o pofatygowanie się do mnie osobiście. Prenumeratorki „Praktycznej Pani" poradę otrzymują bezpłatnie.

Przyjmuję codziennie oprócz wtorków od godz. 11-ej do 13-ej i od 15-ej do 18-ej w zakładzie przy ul. Senatorskiej 37.

Lucyna O.

Włosy szybko tłuszczące się i wątłe — nie podała Pani ich koloru.

Może Pani przyrządzi sobie wódkę rozmarynową: łyżkę stołową rozmarynu zalać na 2 tygodnie szklanką wódki, po czym zlać, przecedzić i dodać kawałek kamfory wielkości ziarna grochu. Wódką tą przecierać skórę głowy 2—3 razy w tygodniu za pomocą małej szczoteczki, jak do zębów, rozdzielając włosy pasmami. Co 10 dni — 2 tygodnie na 24 godziny przed myciem głowy wetrzeć w skórę odrobinę maści siarkowej 10% na coldkremie. Myć włosy spirytusem mydlanym, do ostatniego płukania używać odwar skrzypu garść na 2 litry wody.

Środki te będą osuszać skórę głowy i wzmacniać porost włosów, nie wpływając na ich kolor. Koniecznie dwa razy dziennie szczotkować.

Kielczanka A. Z.

Pielęgnację włosów proszę zastosować jak Lucyna O.

Co do stanu cery — to, niestety, środkami domowymi nie wiele można będzie zdziałać — trzeba tu preparatów radykalnych. Może napisze Pani do mnie, podając dokładny adres, a listownie służyć będę wyczerpującymi informacjami.

Nina z Kujaw.

Rozjaśnić włosów na kolor popielaty środkami domowymi nie można, bo zarówno nalewka rumiankowa, jak korzeń rzewienia dadzą raczej odcień złotawy. Korzeń rzewienia musi być koniecznie gotowany w winie, można tu dać zwykłe stołowe wino białe — krajowe (np. Królowa Renet).

Proporcja nalewki rumiankowej powinna być: łyżka rumianku na szklankę wody utlenionej 10% — trzymać w ciemnej butelce i w ciemnym miejscu — tak samo po przecedzeniu.

Brakujące N-ry pisma z pewnością dostanie Pani w Redakcji.

Strapiona z Grudziądza.

Niech Pani spróbuje myć twarz dwa razy dziennie wodą ciepłą i mydłem boraksowym, a po umyciu i osuszeniu przecierać ją wódką arnikową: na szklankę wódki 10 kropli arniki (dostanie Pani w aptece).

Raz na tydzień robić maskę z białka: białko rozbite rozsmarować na twarz, oprócz oczodołów i zostawić na 15—20 minut, po czym zmyć watką wodą ciepłą.

Odmrożone łydki myć mydłem ichtiolowym, po osuszeniu wieczorem przecierać wódką jałowcową. Na noc posmarować miejsca odmrożone maścią zawierającą 10% ichtiolu i 2% kamfory (zrobią ją Pani w aptece).

Kształt nosa i skrzywienie oczu poprawić można ale jedynie drogą operacji, które, niestety, są kosztowne.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim
„IZIS" w Warszawie.

SOK ŻURAWINOWY

p. Janina z Bydgoszczy.

Jeżeli Sz. Pani zależy na tym, aby mieć sok surowy, najlepiej przebrać starannie żurawiny i przetrzymać w butelkach, zalane studzienną wodą, w piwnicy, starannie zakorkowane i w miarę potrzeby sok z nich wyciskać.

Sok surowy można też pewien czas przetrzymać, ale wskutek tego, że przy wyciskaniu styka się z przedmiotami nie zawsze zupełnie wolnymi od bakterii, może się łatwiej zepsuć, chociaż kwas w nim zawarty działa w pewnej mierze konserwująco.

Pewniej będzie albo po zlaniu soku surowego poddać go pasteryzacji, tj. w szczelnie zakorkowanych flaszkach poddać nagrzewaniu do 80-ciu stopni w ciągu 10 m. i nazajutrz to nagrzewanie powtórzyć. Pasteryzacja niszczy bakterie, ale nie niszczy zarodników, które się rozwijają i trzeba je zabić na drugi lub na trzeci dzień najdalej.

Pasteryzacja nie niszczy witamin jak sterylizacja, albo też można po prostu sok przesmażyć z cukrem, biorąc na butelkę po winie 15 dk do ¼ kg cukru. Starannie zapieczętować. Wszystko zależy od celu, na jakie Pani soku tego potrzebuje.

pan A. M.

Adresów firm handlowych w piśmie podawać nie możemy, jedynie listownie po otrzymaniu znaczka. Wykrój płaszczyka podamy.

CHUSTECZKI OPALOWE

p. B. Kl.

Robota chusteczek opalowych, jedwabnych, batystowych nie jest trudna. Każdy kawałek może się na ten cel przydać, najlepiej wyrównać go przy pomocy wyciągnięcia nitki. Po zrównaniu do kwadratu brzeg albo obrębić wąską mereżką albo sam brzeg skręcić w cienki rulonik i obrzucić. Ponieważ jak Sz. Pani pisze, pierwszy rząd jest trudny do wrobienia w materiał, jest na to sposób. Bierzemy te same nici, jakimi chcemy robić ząbki, tylko podwójnie i regularnie naokoło rulonika albo w brzeg obrębka dziergamy. Ten dziergany brzeg służy nam za pierwszy rząd ząbków. Jako nici dobra jest cieniutka bawełna perlé, na małych kłębuszkach. Ładnie wyglądają ząbki z bawełny całej cieniowanej. O ile Sz Pani chce robić bardzo cienkie koronki należy wziąć nici matowe nr 100 na szpulkach t. zw. do maszyny, albo merceryzowane, które wyglądają jak jedwab. Można też wziąć cieniutką bawełniczkę sprzedawaną na motki, zwinąć w kłębuszek i robić szydełkiem.

WÓDKA NIE CUKRZONA

p. Olga S.

Szkoda że nie napisała Pani jakiego typu ma być wódka i czy z gatunku robionych na prędce czy będzie miała czas się wystać. Podaję kilka przepisów.

STARKA

Starka prawdziwa wymaga kilka lat stania, można jednak zrobić ją w 4 — 5 tygodni i też będzie dobra. Upalonych węgli brzozowych, które najlepiej upalić samemu, bo drzewo powinno być bez kory i gaszone bez wody, wziąć ½ litra, wsypać w gąsiorek i zalać 5 litrami 45% żytniówki, dodając garść suszonych szyszek brzozowych. Mocno kilka razy potrząsnąć, zakorkować, korek zawiązać papierem pergaminowym lub zalakować i trzymać w cieniu ale w cieple (niedaleko pieca) miesiąc. Po tym czasie zlać ostrożnie wódkę z osadu, resztę przefiltrować, dolać ½ litra winiaku i zbutelkować.

ANGIELSKA GORZKA

Skroić cieniutko sam wierzch żółtej skórki z 2 pomarańczy, dodać 1 dk imbiru w kawałkach, dodać 5 dk angielskiego ziela, zlekka przetłuczonego oraz 10—12 ziarn przetłuczonego zwykłego pieprzu. Zalać 45% wódką, zakorkować. Korek uszczelnić, trzymać w ciepłym pokoju, nie na słońcu. Po 14—15 dniach przefiltrować i butelkować. Lepsza jest jak postoi ale można jej użyć nawet od razu.

ZAPIEKANKA

Wziąć garnek z dopasowaną pokrywą, wsypać po jednym dk badianu kardamonu i kwiatu muszkatołowego, 2 dk cynamonu, jedną połupaną gałkę muszkatołową i skórkę wierzchnią cienko skrajaną z cytryny. Wlać 2 litry 45% wódki, pokrywę do garnka umocować lepkim plastrem, cały garnek wraz z dnem oblepić ciastem z razowej mąki dość grubo i wstawić w piec żeby się upiekło. Niech piec zwolna ostygnie, wyjąć dopiero nazajutrz, przefilltrować i można nawet zaraz używać ale jeśli dłużej postoi staje się lepsza.

Marcowy konkurs rozrywek umysłowych

W trzech najbliższych numerach naszego pisma, od niniejszego począwszy, ogłosimy jak w ubiegłych miesiącach — 9 zadań różnego typu. Termin nadsyłania rozwiązań z całego konkursu, upłynie 15 kwietnia r. b., przy czym można przesyłać jednorazowo rozwiązania zadań po wydrukowaniu wszystkich dziewięciu, należy jednak załączyć 3 kupony, lub kupony odpowiadające rozwiązaniom. Sz. Panie Prenumeratorki nie potrzebują nadsyłać kuponów, natomiast kupony te są wymagane od uczestniczek konkursu, które są tylko czytelniczkami, ale nie prenumerują naszego tygodnika. Nadsyłający przynajmniej trzy trafne rozwiązania brać będą udział w losowaniu nagród. Za trafne rozwiązania uważa się takie, w których podano ostateczny sens rozwiązania i jeśli są wyrazy pomocnicze, to wszystkie takie wyrazy — natomiast rysunki nie są konieczne. Rozwiązania należy nadsyłać pod adresem Redakcji z dopiskiem: „Rozrywki umysłowe", podając czytelnie imię, nazwisko i adres osoby rozwiązującej.

UZUPEŁNIANKA Nr 1

Uzupełnić tekst literami zamiast krzyżyków i odczytać rozwiązanie, którym będzie ludowe przysłowie wiosenne.

Tekst: „W + + r + + k + + s + + ć + + e + + c + + n + + w + + o + + b + + z + + o + + n + ".

KUPON Nr 1 MARCOWEGO KONKURSU ROZRYWEK UMYSŁOWYCH „PRAKTYCZNEJ PANI".

PRZESTAWIANKA Nr 2

Ułoż. p. Zofia Grabowska, Wyszogród n/Wisłą.

Z każdej trójki niżej podanych wyrazów ułożyć 1 nowy wyraz, przestawiając dowolnie litery.

1. Cel + Kopa + Dynie
2. Len + Erazm + Te
3. Fiord + Ona + Azjaci
4. Szop + Cześć + Pręt
5. Sto + Mit + Wrzos.

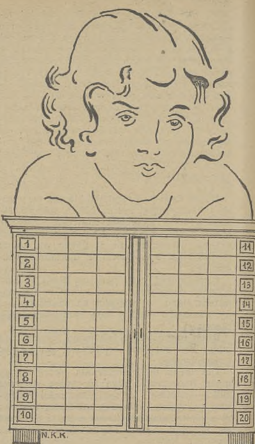
ELIMINATKA Nr 3

(z cyklu: „Aforyzmy o kobietach")

Ułoż. p. N. Kazimierz Kozłowski, w/m.

W kratki rysunku należy wpisać poziomo 20 trzyliterowych wyrazów o podanych niżej znaczeniach; następnie skreślić z nich litery, wchodzące w skład klucza, którym jest wyraz: „dolna poprzeczna beleczka w futrynie drzwiowej". Pozostałe litery dadzą aforyzm o kobietach. ESTEJI — (Józefy Kisielnickiej).

Znaczenie wyrazów: 1. Gęsty las iglasty. 2. Tygodniowa zapłata robotnika. 3. Dynastia, familia. 4. Zabawy. 5. Dolna kończyna (2 p. l. m.). 6. Powieść Kiplinga. 7. Lasek, dąbrowa. 8. Pchają, cisną. 9. Duża torba. 10. Lewy dopływ Bohu.. 11. Angielski tort, pasztet. 12. Imię męskie (wspak). 13. Prąd powietrza, albo wody. 14. „Bęc" (inaczej). 15. Dyrygowanie w tańcu, lub zabawie. 16. Kant, brzeg (wspak). 17. Jak 11. 18. Córka (2 p. l. m.). 19. Prawy dopływ Dniepru. 20. Wołanie na kury.



KTO PIERWSZY WSTAJE OD STOŁU?

Pani domu podnosi się pierwsza i w uprzejmy sposób daje hasło do wstawania od stołu, mówiąc np. „może przejdziemy do salonu, do ogrodu, do kart, albo może przejdziemy na kawę itp., wówczas goście wstają i dziękują. Właściwie należy takie zwyczaje zachować i na co dzień. Jeżeli komu spieszno mówi: „czy mogę wstać, mam jeszcze pilną robotę" itp.

STARE KRAWATY

Wieśniaczece.

O ile krawaty są ładne i bardzo barwne, można by użyć na zrobienie poduszki na kanapę — dobierając ładnie kolory, a układać w geometryczny wzór, z małych kawałków, o ile się to lubi można zrobić, dywanik, można też użyć na stroje dla lalek.

Magister Jot—Ka.

Książki, o które Pani pyta, są po zł 3,60, adresów księgarni w piśmie ze względu na reklamę nie podajemy.

Kompletna wyprawka dla niemowlęcia była podana w NrNr 1 i 2 w 1938 roku — numery te może Sz. Pani nabyć w administracji.

Zrozpaczonej Matce.

Chętnie radą służymy, ale nie wiedząc ani wieku chłopca, ani w której okolicy Pani mieszka, i które miasto byłoby dla Pani dogodne, nie możemy nic doradzić. Najlepiej proszę do nas obszerniej napisać, podać adres i znaczek na odpowiedź, a chętnie dopomożemy.

Skromnej J. B. z Brzostawnicy.

Sposób prasowania sztywnej bielizny z połyskiem był obszernie opisany w artykule „Racjonalne pranie i prasowanie" w Nr 19 z 1938 roku. Znajdzie też Pani potrzebne przepisy i w „Kalendarzu".

Za miłe słowa serdecznie dziękujemy.

Pani Alinie K.

Specjalnego przepisu na ciasteczka, wyrabiane za pomocą maszynki do mięsa, po założeniu foremki, nie ma, chodzi tu tylko o nadanie formy, może być użyte każde kruche ciasto, byle nie za bardzo kruche, żeby się nie rozpadało.

Pani Barbara K.

Imię „Danuta", jako jednobrzmiące z imieniem Anna, obchodzone jest dn. 26 lipca. Niektóre „Danusie" obchodzą imieniny na 1 października. Zygmunt jest tylko jeden w kalendarzu w dniu 2 maja.

Niedoświadczonej.

Serwetki, do kompletu, o którym Pani pisze ładnie by wyglądały z kolorowego opalu, np. bladoniebieskiego, haftowane kolorem złotym, jak spód od kapy. Haftu nie dużo tylko na rogach — jak np. w Nr 38 ze zeszłego roku str. 2.

R. R. z K. A.

Dobrym uzupełnieniem toalet letnich będzie peleryna, dosyć długa tzw. trzy czwarte, a bardzo modne wszelkie odcienie brązowo-beżowe. Wybrać kolor trzeba ten, w którym będzie Pani najładniej.

Zmartwionej S.

Listów, o treści listu Szanownej Pani, nie dajemy do druku, aby niepowołani nie radzili, dajemy natomiast tylko fachowe porady. Szanowna Pani otrzyma odpowiedź przez pocztę.

Stroskanej Matce.

Zdrowym dzieciom dobre mleko nie może szkodzić, przy katarze kiszek jednak jest niewskazane, w odżywianiu dzieci musi Szanowna Pani kierować się wskazówkami lekarza, który ma je w opiece. Jego też należy zawiadomić o stwierdzeniu w wypróżnieniach dziecka obecności glist i małych nitkowatych robaczków. Usunięcie ich jest konieczne (zwłaszcza glist), wymaga jednak ostrożności i skrupulatności w stosowaniu leków, gdyż nieodpowiednio zastosowane mogą być szkodliwe dla organizmu dziecka.

Wyniki Styczniowego Konkursu Rozrywek Umysłowych

(Dokończenie)

Grochowalska J., Radość (8 zad.); Grochowska W., p-ta Leszno k/Błonia (8 zad.); Grybowska A., Kraśnik (9 zad.); Grysztarowa M., Legaty (9 zad.); Grzechocińska Z., Łowicz (7 zad.); Grzegorzewska J., Piotrków Tryb. (6 zad.); Guze St., Kadzidło (6 zad.); Gwarowa L., Piaseczno (5 zad.); Halicka J., Ciółkówko (5 zad.); Handkówna P., Kaczanowa (7 zad.); Haniszewska H., Galew (8 zad.); Hanzlowa H., Lublin (7 zad.); Hauserowa F., Nowy-Targ (5 zad.); Heilmannowa H., Parzęczew (6 zad.); Hepke Z., Suwałki (8 zad.); Herman Z., Wola Jakubowa (6 zad.); Hermanowiczowa J., Wilno (8 zad.); Hermanowiczowa Z., Lublin (3 zad.); Holzerówna J., Lwów (9 zad.); Hołowczycowa M., Baranowicze (7 zad.); Horoszowa M., Trzciniec (6 zad.); Iwańska Wł., Dylągowa (6 zad.); Jabłońska A., Wilno (7 zad.); Jabłońska H., Inowrocław (7 zad.); Jahilnicka J., Konin (5 zad.); Jaklewicz J., p-ta Kazimierza Wielka (6 zad.); Jakubcowa I., Chrzanów (8 zad.); Jakubczykowa H., Nurzec (6 zad.); Janeczkowa A., Brzeźnica (4 zad.); Jasińska M., Lwów (7 zad.); Jaworkówna Wł., Dębica (5 zad.); Jaworowska Kl., Lublin (6 zad.); Jesionowska J., p-ta Kock (8 zad.); Jeszkowa L., Tarnowo Podg. (9 zad.); Kabacińska T., Sosnowiec (6 zad.); Kaczarowska L., Świder (9 zad.); Kahl Zb., Łódź (5 zad.); Kalinowska J., Chojno Nowe (5 zad.); Kamińska Kr., Bukowiec (4 zad.); Kamińska Ł., Międzyrzec Podl. (7 zad.); Karczewska S., Skarżysko-Kamienna (6 zad.); Karpinal W., Horodenka (8 zad.); Karwański B., Adampol (6 zad.); Kawka M., Sucha-Góra (7 zad.); Kawska Eug., Lwów (8 zad.); Kędzierska E., Łuck (7 zad.); Kępczyńska S., Morzysław (7 zad.); Kępińska E., Białystok (9 zad.); Kierażyńska Z., Nowogródek (5 zad.); Kieszkowska I., Borowce (8 zad.); Kieszkówna Z., Katowice (7 zad.); Kłobukowska J., Miłosna (7 zad.); Knapiński J., Nowogródek (6 zad.); Knijówna J., Poznań (7 zad.); Kolbowa M., Dobrucowa (7 zad.); Kolendo W., Białystok (8 zad.); Kołakowska J., Maków Maz. (7 zad.); Konarzewska Eug., Brześć Kuj. (6 zad.); Kopciowa St., Sędzin (7 zad.); Kosko H., Pułtusk (9 zad.); Kossowska J., Tarnów (7 zad.); Kostecka Z., Ostrów (6 zad.); Kowalikowa St., Ząbkowice (7 zad.); Kozaka St., Wietrzychowice (5 zad.); Kozakowa J., Osiek (4 zad.); Kozbiał J., Brześć n/B. (3 zad.); Kozubska W., Wilno (9 zad.); Krajewska M., Milanówek (9 zad.); Kramowa E., Nowy-Targ (5 zad.); Krasucka J., Skarżysko-Kamienna (8 zad.); Krasuska K., Ostrołęka (6 zad.); Krauze L., Kosewko (9 zad.); Królowa W., Janów Lub. (9 zad.); Krukowska M., Horodno k/Stolina (6 zad.); Krupińska A., Łódź (8 zad.); Krynicka Wł., Jzlanki (5 zad.); Krysztofikowa H., Rembertów (9 zad.); Krzaklewska J., Lwów (9 zad.); Krzysztoforska A., Chrzanów (8 zad.); Kubacka A., Poznań (6 zad.); Kuchar M., Lipnica Mała (9 zad.); Kucharska Eug., Biłgoraj (5 zad.); Kuczewska Elż., Puławy (6 zad.); Kwaśnikowa J., Radom (8 zad.); Kwiecińska M., Lwów (6 zad.); Kwincińska J., Poznań (8 zad.); Lehmannowa St., Śródborów (8 zad.); Lejowa H., Równe-Woł., (9 zad.); Lejówna Ant., Żołynia (5 zad.); Lilpopowa M., Włochy p/W. (9 zad.); Lissowska W., Brześć n/B. (7 zad.); Liwska S., Radość (8 zad.); Luftówna H., Sosnowiec (9 zad.); Łodzińska M., Wilno (2 zad.); Łukaszczukowa M., Świtarzów (6 zad.); Macakówna M., Niedzwiada Górna (3 zad.); Maciejewska K., Poznań (5 zad.); Maciejewska O., Sulejówek (4 zad.);

OGŁOSZENIA DROBNE

Madalińska G., Siedlce (4 zad.); Madejówna H., Rogoźna (7 zad.); Majewska J., Domaniewice (7 zad.); Małczewska F., Kościelec (8 zad.); Malinowska H., Pabianice (8 zad.); Malmon M., Radom (9 zad.); Maniowa Ant., Kąty (9 zad.); Mańkowska G., Toruń (7 zad.); Marszewska E., Krzemieniec (7 zad.); Martynowiczowa L., Równe (7 zad.); Maruszkowa M., Nichniewicze (6 zad.); Mazowiecka W., Gostynin (1 zad.); Mazur R., Parciaki (4 zad.); Mazurowa I., Parciaki (4 zad.); Michalska W., Kraków (5 zad.); Michalska W., Molodeczno (3 zad.); Miodowiczówna S., Rzadkwin (4 zad.); Młynarska H., Drohobycz (4 zad.); Morys L., Dąbrowa Górnicza (4 zad.); Mossoczy H., Rybnik (8 zad.); Mościńska G., Bobrek (4 zad.); Napieralanka H., Poznań (4 zad.); Napiórska I., Toruń (7 zad.); Neiwerowa J., Brzuchowice k/Lwowa (5 zad.); Niemcowa St., Panki (5 zad.); Niemczykówna M., Domaniewice (7 zad.); Niewiarowska H., Hajnówka (6 zad.); Noskowska M., Grabów (6 zad.); Nowakowa M., Wolsztyn (7 zad.); Nowakowska K., Poręba k/Zawiercia (4 zad.); Nowicka K., Ospa (6 zad.); Nożanka Z., Przemyśl (6 zad.); Olendrówna Z., Łazy (6 zad.); Olpińska Z., Świder (8 zad.); Olsienkiewiczowa J., Toruń (5 zad.); Opalowa M., Żelechów (6 zad.); Ostalska L., Zągoty (5 zad.); Ostaszewska I., Dąbrowa Górnicza (7 zad.); Ostrowska W., Dąbrówka (8 zad.); Owsińska J., Bolechów (3 zad.); Ożga N., Warmiak (7 zad.); Pająkówna J., Skarżyska-Kamienna (3 zad.); Parzuchowska W., Międzylesie (9 zad.); Patorska M., Częstochowa (9 zad.); Pawińska A., p-ta Gostyń (9 zad.); Pawlakowa M., Milanówek (7 zad.); Pawłowska A., Lublin (3 zad.); Pawłowska A., Wornlany (7 zad.); Pełczyńska Z., Poznań (8 zad.); Perkowska I., Gdynia (9 zad.); Piechowa G., Wilno (2 zad.); Pindusowa Al., Lwów (3 zad.); Piotrowska Aur., Lublin (9 zad.); Plaskota Aur., Kielce (8 zad.); Plessnerowa L., Żychlin (6 zad.); Płaszko Eug., Białystok (8 zad.); Płócieniakowa G., Włocławek (9 zad.); Pociejowa W., Kraków (8 zad.); Pomerańska M., Drohobycz (5 zad.); Pomorska H., Łódź (6 zad.); Predkowa Sł. Będzin (7 zad.); Prokopówna Ant., Klewań (7 zad.); Przelaskowska L., Sarnowo (3 zad.); Raabianka H., Sopoty (8 zad.); Radzimierska Ur., Rypin (4 zad.); Ratyńska Wł, Stolin (3 zad.); Rewajowa H., Łuniniec (5 zad.); Rodziewiczowa A., p-ta Derewno k/Stołpców (6 zad.); Ropkowa L., Sienno (6 zad.); Roszczewska A., Szczuczyn (5 zad.); Rozik M., Wilno (4 zad.); Rudakowa Br., Mołodeczno (5 zad.); Rupniewska G., Łódź (5 zad.); Rynkiewiczowa Z., Koniecpol (8 zad.); Sadkiewicz G., Nieczajna (2 zad.); Saganowska H., Przemyśl (2 zad.); Sajkowska St., Żychlin (7 zad.); Salmanowiczowa W., Ostrożec k/Łucka (4 zad.); Schwarzowa K., Żywiec (4 zad.); Sewerynowa M., Gdynia—Orłowo (6 zad.); Sikorzanka Wł., Rawa Maz. (7 zad.); Sirkówna J., Kalembina (6 zad.); Siwkowa H., Stężyca (5 zad.); Skassowa H., Wilno (6 zad.); Skrobotowicz A., Tarnopol (8 zad.); Skwiecińska J., Poraj (8 zad.); Sloderbach Bl., Katowice (8 zad.); Sięczkowa K., Wieliczka (9 zad.); Sławińska J., Baranowicze (9 zad.); Smoniewska J., Białołęka Dworska (6 zad.); Sobczyńska M., Bukowiec (4 zad.); Sochacka H., Dęblin (5 zad.); Solińska K., Bydgoszcz (6 zad.); Sołkiewiczówna A., Suchedniów (6 zad.); Sorochtejowa J., Grybów (6 zad.); Stankiewiczowa I., Brześć n/B. (7 zad.); Starcówna St., Skarżysko-Kamienna (5 zad.); Staroszówna A., Kielce (4 zad.); Staszkiewicz H., Ujsoły (4 zad.); Staszuk T., Łuck (7 zad.); Stefancówna St., Tarnopol (5 zad.); Stelmachowa J., Kielce (6 zad.); Stępkowska St., Zaostrowiecze (4 zad.); Stoffel Z., Tarnopol (7 zad.); Stradzianka J., Tarnów (7 zad.); Strzelecka L., Bielsko (7 zad.); Subotkowska A., Wołkowysk (7 zad.); Sudowa H., Nisko n/Sanem (9 zad.); Surdyk L., Wilno (8 zad.); Surkowa J., Rypin (5 zad.); Syldorfowa Z., Poznań (6 zad.); Syrokomska H., Ostoja-Pruszków (6 zad.); Szatkowa O., Tarnów (7 zad.); Szajblerowa M., Przemyśl (6 zad.); Szczepańska J., Sochaczew (8 zad.); Szerszeniowa St., Gać (8 zad.); Szlapina M., Lwów (8 zad.); Szulcowa Z., Radom (7 zad.); Szulcówna D., Czeladz (6 zad.); Szymańska M., Brzustowiec (8 zad.); Szymulska H., Białystok (7 zad.); Środulska Cz., Ruda Śl. (8 zad.); Świat Kr., Urzędów (9 zad.); Świechowski M., Bliższe Przedmieście (7 zad.); Święcka I., Gdynia—Orłowo (8 zad.); Świtalska Wł., Konin (5 zad.); Talejko J., Poznań (2 zad.); Tarkowska L., Zduńska Wola (7 zad.); Teodorowicz Eug., Łuck (7 zad.); Thiemowa A., Leszno (3 zad.); Tomaszewiczowa I., Orany (8 zad.); Tomaszewska Kr., Żychlin (9 zad.); Tracewska J., Kłączyn (8 zad.); Trojanowska J., Dukla (7 zad.); Tuczyńska H., Łódź (zad.); Tułakowa E., p-ta Nowy Korczyn (8 zad.); Tuzówna S., Krzeszowice (4 zad.); Turzańska A., Toruń (9 zad.); Tyszecka Ant., Harbuzów (4 zad.); Uleyska C., Włocławek (7 zad.); Urbańska M., Międzyrzec Podl. (7 zad.); Uszyńska St., Lwów (6 zad.); Wabnerowa M., Brwinów (9 zad.); Walczakowa S., Jelonki (9 zad.); Wald T., Czeladź (6 zad.); Waschinówna A., Ciełuchowo (6 zad.); Wasilewiczówna J., Włocławek (7 zad.); Waszczukowa St., Goraj (7 zad.); Waśkiewiczowa H., Czetwertnia (7 zad.); Webermanowa M., Trzebinia 2 (8 zad.); Wenderlich I., Kowal (5 zad.); Werszlerowa I., Myślenice (7 zad.); Wędzichowa A., Toruń (7 zad.); Węgrzynówna M., Krosno (8 zad.); Wicińska M., Dąbrowica (7 zad.); Widuchowska Z., Hawinowicze (8 zad.); Wieliżkówna H., Mała Brzostowica (6 zad.); Wierzchleyska St., Rawa Ruska (8 zad.); Wilimińska H., Wilno (9 zad.); Wiltowska M., Szczekociny (5 zad.); Winterowa L., Zambrów (4 zad.); Wiszczulisowa D., Sosnowiec (9 zad.); Witkowska A., Stanisławów (8 zad.); Witkowska J., Wólka Zamkowa (7 zad.); Witkowska M., Bieżanów (9 zad.); Witkowska St., Płock (6 zad.); Wnękowa Br., Kraków (7 zad.); Wojtkiewiczówna J., Łódź (9 zad.); Wojtkowiak Ant., Bydgoszcz (9 zad.); Wojtyniakowa K., Chodzież (6 zad.); Wojtynowska M., Poznań (5 zad.); Wójtowiczowa H., Goraj (8 zad.); Wróblewska M., Lwów (7 zad.); Wyczółkowska M., Kraków (4 zad.); Wypych H., Kazimierz (5 zad.); Vogt O., p-ta Osie—Pomorze (6 zad.); Zacharowa I., Kołomyja (5 zad.); Zachwatowicz J., Brwinów (5 zad.); Zajączkowa Wł., Wapienica (9 zad.); Zakrzewska M., Sosnowiec (7 zad.); Zakrzewska Z., Chełm (7 zad.); Zasztowt J., Głębokie (7 zad.); Zawisza J., Bieżanów (9 zad.); Zbaraszewska M., Grodno (4 zad.); Zemkowa Ł., Gostyń Wlkp. (5 zad.); Zielińska J., Sokoły (6 zad.); Ziembiewiczowa Fr., Raczyce (9 zad.); Ziukowa H., Gniezno (6 zad.); Zubkowa M., Katowice (7 zad.); Żmudzka G., Gdynia (5 zad.); Żołdani I., Kraków (7 zad.); Żytowa I., Cieszyn (6 zad.).

Nagrody otrzymają pocztą pp:

Dylówna Z., w/m.;
Nasierowska Eug., w/m.
Bobrowska J., Choroszcz;
Dyszewska I., Sandomierz;
Hepke Z., Suwałki;
Kosko A., Pułtusk;
Maniowa Ant., Kąty;
Trojanowska J., Dukla;
Zajączkowa Wł., Wapienica;
Żytowa I., Cieszyn.

Nasza skrzynka

Chciałabym stworzyć sobie w Warszawie warsztat pracy, któryby mi dał utrzymanie, posiadam paręset złotych. Mogę przystąpić do spółki, czy to do prowadzenia stołowni, czy kiosku lub założenia magla.

Propozycje proszę kierować do Redakcji dla *M. P. B.*

Poszukuję posady do pomocy pani domu, lub do dzieci. Jestem zdrowa, pogodna i dziećmi umiem się zająć.

Łaskawe zgłoszenia proszę kierować:
M. T. I.
Grodzisk Wlkp. ul. Nowotomyska 16

Instruktorka praktycznych kursów kroju i modelowania, szycia, poleca się na prowadzenie kursów zbiorowych. Miejscowość obojętna. Warunki przystępne. Zgłoszenia do Redakcji „Praktycznej Pani" dla *Instruktorka*

Nawiązałabym szczerą korespondencję z osobą kulturalną i również ogromnie osamotnioną.

Dla *„S. M. 35"*.

Może któraś z Szanownych Pań może mi zaofiarować jakąkolwiek pracę. Jestem młoda, mam lat 22, jestem wyznania rzymsko-katolickiego, mam ukończoną tylko szkołę powszechną, znam trochę szycie, wszelkie rodzaje haftu oraz roboty szydełkowe i na drutach. Mogę pracować w charakterze ekspedientki lub wychowawczyni do dziecka. Jeżeli która z Szanownych Pań przyszłaby mi z pomocą będę nieskończenie wdzięczną.

Adres mój: Warszawa, ul. Raszyńska 12 m. 35 dla *Grabowieckiej.*

Maszynistka z długoletnią praktyką, szybkość pisania rekordowa, w średnim wieku, solidna, energiczna, inteligentna, poszukuje posady od 1 kwietnia.

Poważne referencje.

Łaskawe oferty kierować do Redakcji dla „Maszynistki"

Osoba lat 33, znająca wszystkie prace wchodzące w zakres gospodarstwa domowego, czysta, uczciwa, lubi dzieci, zna się na gotowaniu i pieczeniu poszukuje pracy. Może przyjąć nawet obowiązki pracownicy domowej, lecz bez prania. Warunki do umowy. Obowiązki nałożone traktuję poważnie i uczciwie. Łaskawe oferty proszę kierować do Redakcji pod *„Praca"*.

W okolicy zdrowotnej lesisto-górzystej, las tuż przy domu przyjmę 4 — 6 osób na wypoczynek letni z całkowitym utrzymaniem, cena niska. Już od marca. Warunki do omówienia listownie.

A. Milewska
Mętna p-ta Mielnik n/B.

Uprzejmie proszę o pomoc w wyszukaniu pracy. Mogę się zająć samodzielnie gospodarstwem domowym, umiem dobrze gotować, prać, prasować. Pracowałam również parę lat w handlu, mam poważne referencje i świadectwa, umiem szyć, haftować. Lat 31, energiczna i uczciwa.

Łaskawe zgłoszenia proszę kierować do Redakcji dla *Czesławy.*

i nakryć tym poprzedni krążek. Lekko ucisnąć, obrównać, pokryć lukrem, a raczej polewą czekoladową, posypać siekanymi migdałami. W chłodzie i niezbyt suchym miejscu można trzymać kilka dni. Może zastąpić mazurek. Na 12—15 osób.

49. TORT Z RYŻU

Upiec dwa krążki ciasta kruchego z rantem jeden, drugi bez brzegów. Rozgotować 20 dk ryżu w dobrym gatunku w wodzie, odcedzić, ryż utrzeć, dodając 10 dk masła, $^{2}/_{3}$ szklanki gęstej śmietanki, 3 jaja, kieliszek rumu, 10 dk cukru, łyżkę cynamonu, skórkę otartą z cytryny, drobniusieńko usiekaną smażoną skórkę pomarańczową (3 dk). Napełnić tym kremem upieczone poprzednio kruche ciasto, nakryć kruchym kręgiem, jeszcze surowym, upiec. Oglazurować. Proporcja na 15—16 osób. Tort ten nadaje się lepiej na leguminę, niż na tort imieninowy itp.

50. TORT Z FASOLI

Namoczyć na noc 20 dk fasoli w zimnej wodzie, ugotować bez soli na miękko, przetrzeć. Pięć dk orzechów włoskich (obsuszone jądra) zemleć w maszynce specjalnej do orzechów i migdałów lub utrzeć na tarce, oraz 10 sztuk gorzkich migdałów, wbić 4 żółtka i wymieszać masę do gładkości przesypując w czasie ucierania 5 dk cukru—pudru. Dodać pianę z pozostałych białek i łyżeczkę proszku spulchniającego. Ułożyć w tortownicę wysmarowaną masłem i wysypaną sucharkiem, upiec w umiarkowanym gorącu.

Do tortu podawanego na deser dajemy sos waniliowy lub migdałowy. Jeżeli chcemy go użyć jako właściwego tortu, dajemy na spód krążek z kruchego ciasta posmarowany grubo dobrą owocową marmoladą, na to niegruby krążek fasolowy z wierzchu posmarować drugą warstwą marmolady i ubrać orzechami i konfiturami.

MAZURKI

Mazurki stanowiące specjalność stołu wielkanocnego składają się z dwóch odmiennych typów. Jedną grupę stanowią mazurki na kruchym cieście, drugą rozmaite inne, robione przeważnie na opłatku, nie mające prawie ciasta ale różne wykwintne dodatki. Żeby nie powtarzać przy każdym przepisie jak robić kruche ciasto, podaję niżej przepisy na kruche placuszki (można z tych ciast robić i drobne ciasteczka, osobno zaś podam recepty na masy do ich pokrywania.

KRUCHE CIASTO

Na cztery szklanki mąki, wziąć szklankę cukru pudru, szklankę masła i 2 jaja, wyrobić, cienko rozwałkować, upiec.

KRUCHE CIASTO INACZEJ

Na ½ kg mąki wziąć ¼ kg masła, $^{1}/_{8}$ kg cukru, 2 jaja całe i jedno żółtko.

KRUCHE CIASTO INACZEJ

Siedem żółtek ugotowanych na twardo przetrzeć przez sito, dodać dwie szklanki mąki, 10 dk pudru, pół szklanki masła. Piec w dobrze gorącym piecu, bo inaczej mogą mieć zakalec.

KRUCHE CIASTO JESZCZE INACZEJ

Zagnieść 10 dk masła, 10 dk cukru, 3 żółtka surowe, 2 łyżki wody zimnej i tyle mąki ile się wyrobi na nietwarde ciasto. (Mniej więcej około ¼ kg). To ciasto jest tak kruche że się łamie przy lada okazji, ale jest bardzo smaczne.

MAZURKI NA KRUCHYM CIEŚCIE

1. MAZUREK POMARAŃCZOWY

Ugotować w kilku wodach, odlewając czystą wodę, 3 pomarańcze. Kiedy będą zupełnie miękkie, pokrajać, usunąć pestki i przesiekać nożem. Wsypać ½ kg cukru, podsmażyć do zgęstnienia, ostudzić, posmarować kruchy placek, posypać siekanymi migdałami, obsuszyć w piecu.

2. MAZUREK CZEKOLADOWY

Utrzeć 20 dk tartej czekolady, 20 dk pudru i 2 jaja na gładką masę. Wsypać 20 dk migdałów cienko nastruganych, 10 dk sułtanek przesiekanych i 2 łyżki mąki. Po starannym wymieszaniu rozsmarować na upieczonym placuszku i wstawić na krótko do pieca. Kto chce może zamiast na cieście dać tę masę, ale nieco grubiej, na opłatku.

czy dżemem malinowym i oglazurowany lukrem czekoladowym.

31. TORT HISZPAŃSKI

Ubić pianę z 10 białek, dosypując w końcu 40 dk pudru, lekko przemieszać. Zrobić tutkę z papieru pergaminowego, wlać pianę, uciąć koniec tutki. Wykroić 5—6 krążków z papieru cieniuteńko natrzeć topionym masłem, woskowanego papieru można nawet nie smarować. Jeden krążek, przeznaczony na pokrywę pokryć całkowicie pianą na 1 cm grubo, następne po brzegach ubrać girlandami z piany. Podsuszyć w ciepłym piecu. Wysuszone ułożyć tak, aby na półmisku z girland sformować rant, napełnić go kremem, nakryć upieczonym denkiem, przybrać galaretką, owocami w cukrze itp. Na krem ubić litr śmietanki z 20 dk cukru czystego lub z zapachem wanilii. Na osób 12.

32. TORT KRUCHY Z KREMEM

Utrzeć 15 dk masła osobno, osobno zaś 12 żółtek z 10 dk cukru, zmieszać razem, dodać skórkę otartą z cytryny, wsypać 20 dk mielonych migdałów, włożyć 6 łyżek gęstej, słodkiej śmietanki, ucierać 30 minut, wsypać czubatą łyżkę rodzynków korynckich, domieszać pianę z 4 białek. Upiec przedtem krążek ciasta kruchego z rantem, włożyć tę masę, zapiec.

Kruche ciasto zrobić z 60 dk masła, 120 dk mąki, 3 łyżek rumu, 3 jaj, 3 łyżek śmietany, 30 dk cukru, skórki z cytryny. Rozwałkować, zrobić z części ciasta rant. Proporcja na dwa torty, łącznie na 16—20 osób.

33. TORT TYROLSKI

Utrzeć ze sobą równe ilości masła, cukru i mąki, np. po 25 dk, z dodatkiem skórki cytrynowej dla zapachu. Rozwałkować, wykroić krążek, posmarować marmoladą, najlepiej wiśniową albo morelową, z reszty ciasta wykroić liście, gwiazdy itp. ułożyć na marmoladzie wzór, posmarować jajkiem, upiec. Po upieczeniu figurki posmarować wodą, posypać utłuczonym miałko kryształem, wstawić w piec na 5 minut.

34. TORT MAKOWY

Opisana na wstępie masa makowa może być użyta do torcików kruchych, podany tutaj tort z makiem jest innego typu. Przesiać 40 dk maku, namoczyć na noc w zimnej wodzie, odcedzić, wyżąć, zemleć 3-krotnie w maszynce, wbić 30 żółtek, wsypać 40 dk cukru, wlać litr gęstej słodkiej śmietanki, dodać 12—15 gorzkich, utartych migdałów, wsypać 40 dk mąki ziemniaczanej, wymieszać, dodać ostrożnie pianę z 18 białek, wlać w formę wyłożoną papierem, posmarowanym masłem i posypanym sucharkiem upiec. Na osób 16—20.

35. TORT CYTRYNOWY

Ugotować 2 cytryny na miękko, zmieniając 3—4 razy wodę, żeby odlać gorycz. Muszą być tak miękkie, żeby się dały rozetrzeć ale nie pękły i nie wyszedł z nich sok. Wyjąć je na miękko podesłaną serwetkę, zimne rozkroić, usunąć pestki, cytryny zaś rozetrzeć na masę w niepolewanej misce z ¼ kg cukru i 12 żółtkami, dodając dopiero gdy cytryny będą zupełnie roztarte. Przetrzeć tę masę przez sito i ucierać dalej, dodać po tym pianę z 12 białek i upiec 2 krążki w letnim piecu, żeby ani wysuszyć, ani zrumienić. Przełożyć marmoladą, ubrać. Na 10—12 osób.

Tort cytrynowy składają nieraz z tortem z chleba razowego, co daje tort w pasy.

16. TORT WIEDEŃSKI

Utrzeć w misce niepolewanej 40 dk masła, wbijając po jednemu 10 żółtek i przesypując podczas ucierania 40 dk mąki i 40 dk cukru, które można przedtem ze sobą przemieszać, przez co łatwiej uniknąć formowania się z mąki grudek. Dodać cytrynowej skórki dla zapachu oraz sok wyciśnięty z 2 cytryn. Z tej proporcji upiec dwa krążki, które następnie przełożyć dowolną marmoladą lub kremem, polukrować i ubrać. Na osób 10—12.

37. TORT ULMSKI

Po 10 dk rodzynków sułtańskich i korynckich, przebrać, wymyć, sparzyć szklanką wina, nakryć niech dobrze nabrzękną. Jeżeli rodzynki bardzo wysuszone, można je wraz z winem chwilę pogotować.

Zrobić ciasto z 40 dk mąki, 3 jaj i 3 żółtek, 20 dk masła, 5 dk drożdży roztartych z 5 łyżkami śmietany, 3 łyżek cukru-pudru, pół łyżeczki cynamonu. Kiedy ciasto zacznie rosnąć, wyłożyć dno posmarowanej masłem tortownicy krążkiem ciasta rozwałkowanego bardzo cienko, bo i tak jeszcze podrośnie, posypać to warstwą siekanych (10 dk.) migdałów, na to wyłożyć osączone z wina rodzynki, przesypać cukrem z cynamonem. Obrównać i na wierzchu porobić z cienkich wałeczków ciasta rant

i różne wzory, ułożone na rodzynkach, np. gwiazdę, koła koncentryczne itp. Kiedy zacznie rosnąć, posmarować jajkiem i ciasto i rodzynki, poprószyć cukrem i upiec w nie za gorącym piecu. Na 16—20 osób.

38. TORT DREZDEŃSKI, WIELKANOCNY

Ze względu na swój kształt piramidalny, tort ten daje się do dekoracji wielkanocnego stołu. Wziąć po pół kg masła, cukru, mąki i jaj, ważonych w skorupkach.

Utrzeć najpierw masło, dodając cukru i po jednemu jaja, a w końcu dosypać mąkę i dla zapachu łyżeczkę od kawy cynamonu i tyleż gałki muszkatołowej, a kto tego zapachu nie lubi, skórkę otartą z cytryny.

Wyciąć z papieru 8—10 kółek coraz mniejszych, papier cieniutko posmarować masłem, rozsmarować na tym trochę ciasta mniej więcej na 1½ cm grubo i upiec w umiarkowanym gorącu. Kiedy przestygną, ułożyć je w piramidę, przekładając rzędy marmoladą, siekaną konfiturą itp. Najmniejszy górny krążek ubrać owocami w cukrze itp. Na osób 15—16.

39. TORT CHIŃSKI

Utrzeć na śmietanę 20 dk masła, wbić po jednemu cztery jaja całe i cztery żółtka, wsypać 5 dk utartych migdałów i 20 dk cukru-pudru, roztartego z 6 żółtkami, ugotowanymi na twardo i przetartymi przez sito, dodać skórkę otartą z cytryny, łyżeczkę od kawy cynamonu i 10 dk mąki. Masę tę doskonale wyrobić i upiec w niej 4 krążki, rozsmarowując na papierze, nasmarowanym cienko masłem. Krążki złożyć po upieczeniu, przekładając kremem. Mniej więcej 3/4 szklanki śmietany zmieszać z 4 żółtkami ubitymi z 5 dk pudru, dodać skórkę otartą z cytryny, postawić w rondlu z gorącą wodą na ogniu i ubijać aż zgęstnieje, nie dając się jednak zagotować.

Gotowy tort polukrować lukrem szafranowym, opisanym na początku i ubrać owocami w cukrze. Proporcja na 8—10 osób.

40. TORT POMARAŃCZOWY

Na ten tort można wziąć bądź ciasto kruche z rantem i napełnić je kremem, bądź krążki biszkoptowe i przełożyć, bądź dolny krążek dać suchy a górny biszkoptowy.

Na krem wziąć cukru w kawałkach, w dobrym gatunku 10 dk, otrzeć tym cukrem skórkę z 2 pomarańcz, wycisnąć na cukier sok z tych pomarańcz i dobrze rozetrzeć wałkiem, następnie dodać po jednemu 8 żółtek, 3 jaja całe, 3/4 szklanki białego wina, wymieszać, wstawić w rondel z gotującą wodą i ubijać aż zgęstnieje, ale się nie pozwolić zagotować. Odstawić i ubijać dalej aż do wystygnięcia, wtedy domieszać pianę z pozostałych trzech białek. Jeżeli kremem tym napełniamy ciasto kruche z rantem, to wstawiamy całość na chwilę w niezbyt ciepły piec, żeby się na powierzchni kremu sformowała skórka. Ubrać skórką pomarańczową i ćwiartkami pomarańczy w cukrze. Na osób mniej więcej 10.

41. TORT RUMOWY (PONCZOWY)

Utrzeć dobrze 40 dk masła z 6 żółtkami, ubitymi przedtem z 20 dk pudru. Dodać skórkę otartą z cytryny, pianę z 4 białek i 30 dk mąki. Upiec to ciasto w posmarowanej masłem tortownicy. Po ostygnięciu skropić ciasto rumem, posmarować marmoladą malinową i oglazurować lukrem rumowym.

42. TORT RUMOWY INACZEJ

Ubijać w naczyniu, wstawionym w rondel z gorącą wodą i stojącym na piecu, 20 dk cukru, 6 jaj całych i 3 żółtka. Kiedy się zacznie pienić, odstawić i ubijać dalej, a gdy dobrze przestygnie, wsypać 20 dk mąki ziemniaczanej, wlać 20 dk masła topionego, dodać skórkę z cytryny i razem doskonale rozetrzeć, dolewając po trosze mały kieliszek rumu.

Upiec z tego ciasta 2 krążki, złożyć, przekładając marmoladą morelową lub malinową, skropić rumem czy arakiem, a po wierzchu oglazurować lukrem rumowym (ponczowym).

43. TORT PONCZOWY JESZCZE INACZEJ

Sześć jaj całych, 4 żółtka, 7 dk pudru ubić w rondlu na ciepłym piecu, aż się zrobi gładka, pulchna, gęsta masa, nie powinna być bardzo gorąca, tylko ciepła. Dodać do niej 7 dk mąki i 7 dk masła topionego, wlać w tortownicę wyłożoną nasmarowanym papierem i powoli w letnim piecu upiec.

Po oziębieniu całkowitym, rozciąć ciasto na 3 kręgi, skropić esencją rumową i każdy kawałek posmarować galaretą malinową, porzeczkową, lub nawet żurawinową. Potem na tę galaretkę damy krem waniliowy, do którego należy dodać nieco żelatyny, żeby się lepiej trzymał, w lecie można wsypać w krem świeże poziomki. Złączyć kręgi, oglazurować lukrem ponczowym i ubrać. Proporcja na 8—10 osób.

44. TORT NAPOLEOŃSKI

Tort ten robimy z ciasta francuskiego, biorąc na ciasto 40 dk mąki, 40 masła i tyle wody aby się mąka dała zagnieść na twarde ciasto, na co wyjdzie blisko szklanka wody.

Zagnieść najpierw wodę z mąką bardzo starannie, żeby ciasto zupełnie odstawało od rąk. Masło na to ciasto powinno być bardzo tłuste ale nie solone. Ciasto rozwałkować cienko, na wierzch dać spłaszczone masło, zakryć brzegami ciasta tak, aby się nie mogło wydobyć i znów cienko rozwałkować. Po rozwałkowaniu dać ciastu odpocząć minut 10 w chłodzie. Powtórzyć takie składanie ciasta w kopertę i wałkowanie 5 razy. Rozwałkować na ostatku na 1 cm grubo, upiec na brytfannie. Przeciąć na dwa kwadraty, na jeden nałożyć krem, przykryć drugim.

Krem może być waniliowy, opisany na początku tortów, albo też beszamel następujący:

Na 12 osób: wziąć łyżkę masła, rozetrzeć ze szklanką mąki i litrem śmietanki, mieszając zagotować, dodać skórkę otartą z cytryny, 1/8 kg pudru. Kiedy krem zgęstnieje, zdjąć z ognia i, starannie ucierając, dodać 4 żółtka, przetrzeć przez sito i zimnego kremu użyć do przekładania ciast czy ciastek.

Można ten krem urozmaicić, biorąc, zamiast samej śmietanki, ½ l śmietanki i ¼ l mocnej czarnej kawy, albo dodać do mąki 10 dk tartej czekolady. Otrzymany krem nadaje się do przekładania różnych ciast, kruchego, biszkoptu, migdałowych.

45. TORT Z KASZTANÓW

Utrzeć starannie 20 dk cukru z 4 żółtkami, dodać ugotowanych i przetartych kasztanów 20 dk, ważąc już ugotowane i obrane, oraz 7 dk tartych migdałów, a wreszcie sztywną pianę z pozostałych 4 białek. Upiec w umiarkowanej temperaturze. Na 6 osób.

46. TORT BISZKOPTOWY

Utrzeć 20 dk cukru pudru z 12 żółtkami, dodać skórkę otartą z 2 cytryn, wsypać ¾ szklanki mąki ziemniaczanej i ½ szklanki pszennej, rozmieszać starannie i na koniec domieszać ostrożnie pianę z 12 białek. Wlać w tortownicę wysłaną smarowanym papierem i zaraz wstawić do pieca. Z tej proporcji wyjdą dwa krążki na 12 osób, można też upiec jeden duży chcąc mieć tort na 20—24 osoby i dać dalszy krążek z innego ciasta. Przełożyć dowolną masą, kremem, konfiturą, marmoladą.

Uwaga: W wielu przepisach spotykamy się z zaleceniem przełożenia tortu konfiturą. Nie jest to sposób praktyczny, konfitury są nierówne, przeszkadzają i w krajaniu i przy gryzieniu. Jeżeli je chcemy zastosować, należy konfiturę wylać w cedzak, a po osączeniu starannie usiekać, nie w naszyńce, ale usiekać drobno, żeby masa dała się równo smarować. Jeżeli chcemy uniknąć zbytniego wilgnięcia ciasta, dajemy pod konfiturę trochę masy migdałowej albo smarujemy ciasto gęstym kisielkiem żurawinowym, na to zaś dajemy konfiturę.

47. TORT KRÓLEWSKI

Utrzeć 40 dk masła, dodając utarte osobno 18 żółtek z 40 dk pudru, oraz skórkę otartą z 2 cytryn albo też gałki muszkatołowej ½ albo cały orzeszek. Kiedy masa będzie równa i pulchna, domieszywać, przesypując mąką, 18 białek, ubitych na sztywną pianę, oraz 15 dk ziemniaczanej i 15 dk pszennej mąki. Upiec i nie przekładać, tylko oglazurować i ładnie ubrać. Można to ciasto zrobić z pół porcji, złączyć z kruchym lub migdałowym i przekładać. Proporcja podana na 16—20 osób.

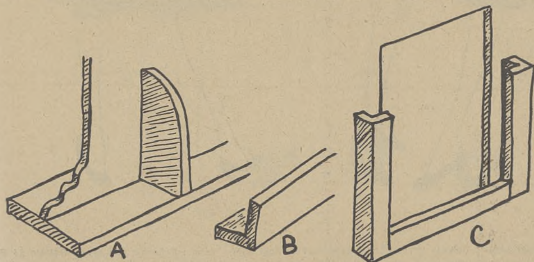
48. TORT SUBLOKATORSKI

(bez ognia)

Zemleć w młynku ¼ kg migdałów. Dodać ½ kg utartej czekolady i ¼ kg pudru oraz 14—15 żółtek, ugotowanych na twardo i przetartych przez sito. Zagnieść z tego gładkie ciasto.

Osobno utrzeć starannie w młynku do mielenia migdałów, dwa a nawet trzykrotnie ¼ kg migdałów, dodać ¼ kg cukru z zapachem wanilii lub szczyptę tartej wanilii, wlać 2—3 łyżki gęstej, gotowanej śmietanki, może być sterylizowana z butelki, lejąc tylko tyle aby się dała wyrobić gładka masa. Na opłatku rozsmarować połowę masy czekoladowej, na niej całą masę migdałową. Na drugim opłatku rozsmarować drugą połowę czekoladową

KĄCIK DLA DZIECI



PODWÓJNA RAMKA DO FOTOGRAFII W KSZTAŁCIE DOMKU

Zabawna jest taka ramka do fotografii w kształcie domku, w obu okienkach umieszczamy fotografie: w jednym mamusi, w drugim tatusia.

Domek należy przekalkować na dyktę i wyciąć laubzegą według zewnętrznej linii. Wewnątrz rysunku wycinamy tylko okienka. Cały domek malujemy farbą olejną, klejową lub lakierem.

Dach malujemy na czerwono, a linię dachówek zaznaczamy biało lub czarno. Sam domek malujemy na biało, a drzwi na żółto. Trawę i łodygi kwiatów na zielono, kwiaty na żółto i czerwono.

Aby nasz domek mógł dobrze stać, umieszczamy go na deseczce szerokiej na 3 cm, a długiej tak, jak domek. Do deseczki tej przyklejamy domek klejem stolarskim lub syndetikonem. Styłu domku przyklejamy dwie lub trzy podpórki z kawałków deseczki, tak, jak na rysunku *A*.

Aby za okienkami można było umieścić fotografie, należy styłu umieścić listewki. Rysunek *B pokazuje* profil listewki. Ucinamy po trzy kawałki listewki do każdego okienka i przyklejamy je tak jak na rysunku *C*. W tak przygotowaną ramkę możemy z łatwością wsunąć szkiełko i fotografię.

L. D.



Trzy sukienki jedwabne typu najulubieńszego. Można je zawsze włożyć, nie będą raziły ani przy strojnej wieczorowej toalecie ani przy codziennej, wełnianej sukni. innnych pań.

Suknia 83 P. P. z granatowej żorżety. Dół plisowany, staniczek przybrany koronką. Nr. 84 P. P. suknia z matowego jedwabiu, rozszyta koronką. Koronkowa góra rękawów i kokarda pod szyją. Suknia 85 P. P. z miękkiego jedwabiu o słabym połysku, przybrana falbankami z organdyny.



Kloszowe spódniczki są coraz więcej noszone zarówno do strojnych jak do codziennych sukienek. Z trzech wełnianych sukien jakie widzimy przed sobą jedna tylko ma spódniczkę gładką w głębokie zafałdowania, typu zawsze modnego i chętnie noszonego. Suknia 86 P. P. z granatowej wełny typu kanwy. Przybranie z wiśniowego sukna cienkiego, z połyskiem. Nr 87 P. P. Suknia z wełnianej żorżety. Plastron wykończony lekko przymarszczoną koroneczką. Nr 88 P. P. Suknia złożona z dwóch części. Spódniczka kloszowa, staniczek wiązany na kokardki lub zapinany kryto a przybrany na wierzchu kokardkami. Kołnierzyk odszyty w zęby. Odszycie karczka i rękawów zaznaczone stebnówką.



Kostiumy do konnej jazdy. Wszystkie wykroje zamieszczone w numerze do nabycia w redakcji.

Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa.
Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

ścieg płaski
kolor złoty

ścieg płaski
kolor seledynowy

łańcuszek
kolor różowy

tło
szafirowe

motyw na poduszkę.

haft płaski i łańcuszek.

LD

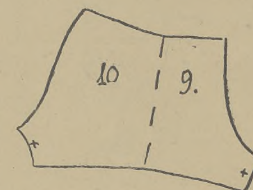


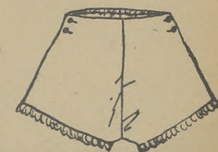
Potrzebna ilość materiału:
2 m. 40 cm. szer. 1 m. 40 cm.

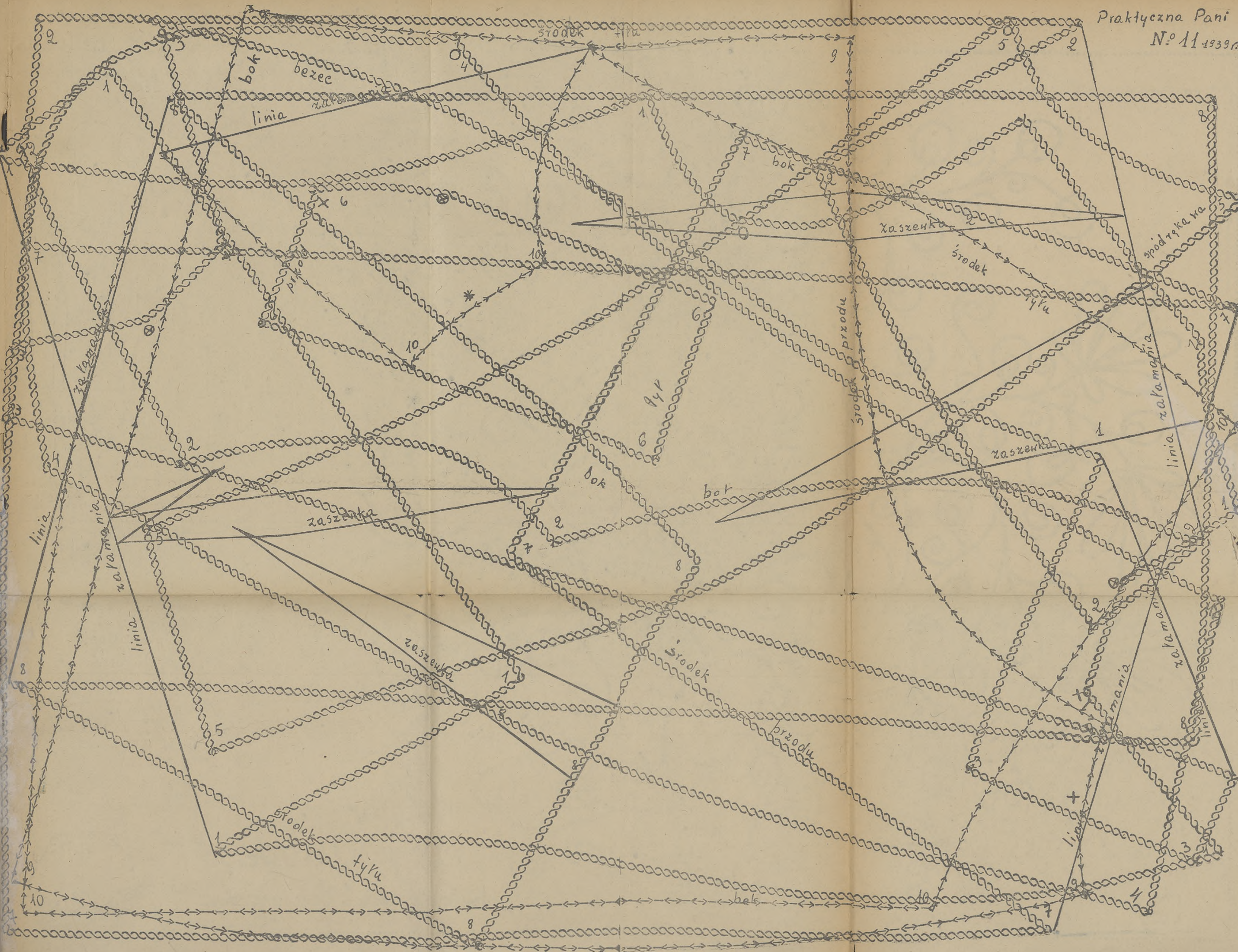
1. przód żakietu
2. tył "
3. bezec
4. wierzch rękawa
5. spód "
6. kołnierz,
7. przód spódnicy.
8. tył "

Majteczki dla tęższej Pani

9. połowa przodu
10. " tyłu.







Praktyczna Pani
No 11 1939 r.
środek tyłu
bok
bezec
linia
zaszewka
środek
tyłu
przodu
bok
tył
zaszewka
spodrękawa
załamania
linia
bok
zaszewka
zaszewka
linia
linia
załamania
zaszewka
środek
przodu
środek tyłu
bok